

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Gâteaux “Pépito”



Préparation **30 minutes**

Pour **8 gâteaux**

Ingrédients

- 2 Oeufs
- 30 g Sirop d'agave (ou miel)
- 30 g Cassonade
- 90g Peanut Butter
- 50 g Lait
- 65 g Farine
- 1 càc levure chimique
- 100 g Chocolat noir

Préparation

1. **Mélanger** les oeufs, le sirop d'agave, la cassonade, le peanut butter et le lait.
2. **Ajouter** la farine et la levure chimique.
3. **Verser** environ 1 càs de pâte dans 8 moules à financier.
4. **Enfourner** 5 min à 180°C
5. **Placer** le chocolat à part égale dans les moules.
6. **Recouvrir** du reste de pâte et enfourner pour 15min
7. **Laisser refroidir** avant de déguster