

PETITS GATEAUX AU CHOCOLAT & A LA PATATE DOUCE

La patate douce apporte douceur et moelleux au gâteau ...

Pour 12 gâteaux version muffins

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 à 30 min



1 patate douce orange de 250 g

150 g de farine T65

25 g de cacao en poudre

1 cuillère à café de levure

1 petite cuillère à café de quatre-épices

125 g de beurre (ou margarine)

125 g de sucre roux

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 œufs

200 g de chocolat noir haché (ça me paraissait beaucoup mais j'insiste maintenant sur la nécessité de conserver cette quantité !)

100 g de pruneaux (pas mis, pas envie)

- 1 Peler la patate douce, la rincer, la découper en cubes d'1 cm et la faire cuire dans de l'eau jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Egoutter et laisser refroidir.
- 2 Tamiser la farine, la poudre de cacao, la levure et les épices.
- 3 Ajouter le beurre ramolli, le sucre, l'extrait de vanille et les œufs. Battre au fouet électrique pendant 2 min jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- 4 Préchauffer le four à 160°C (th 5-6).
- 5 Incorporer la purée de patate douce, bien mélanger, puis ajouter la moitié du chocolat noir haché.
- 6 Répartir la pâte dans les empreintes en silicone (démoulage très facile), parsemer le reste de chocolat sur le dessus.
- 7 Faire cuire pendant 25 à 30 min, une pique en bois se glissant entre les morceaux de chocolat fondu sur le dessus doit ressortir sèche ! ;o)
- 8 Laisser refroidir, démouler.
- 9 Servir tiède ou refroidi avec une crème anglaise donc, vanillée ou autrement parfumée !