

SPONGE CAKE CHOCOLAT ORANGE

Conserver ses gâteaux

INGRÉDIENTS :

- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de marmelade d'orange
- 70 g de farine
- 30 g de poudre de cacao
- 2 oeufs
- 100 g de beurre doux + 20 g pour beurrer les bocal
- 30 g de chocolat noir 70% en petits morceaux
- Zestes d'orange



x 3



20 min



1 h



Pas cher



Moyen

1. Beurrez et farinez l'intérieur des bocaux (il sera plus facile de retirer le gâteau du bocal).
2. Dans un récipient, mélangez le beurre et le sucre, puis incorporez les ingrédients dans cet ordre : le cacao, 1 oeuf, la moitié de la farine, 1 oeuf, le reste de la farine, le sel, les morceaux de chocolat, les zestes d'orange.
3. Mettez le mélange dans une poche à douille, puis remplissez chaque bocal avec 2/3 du mélange, puis placez 40 g de marmelade d'orange sur le dessus de chaque gâteau. Enfin, couvrez avec le reste de mélange.
4. Fermez les bocaux et procédez immédiatement au traitement thermique, 1 heure à 100°C. Commencez à compter le temps à partir de l'ébullition. Au bout d'une heure, éteignez et laissez les pots immergés dans l'eau chaude, retirez-les lorsque l'eau aura complètement refroidi.

Source : www.leparfait.fr