

# Gâteau au chocolat à la Semoule de Riz



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 220 g de Semoule de Riz Sans Gluten
- 600 g de chocolat pâtissier
- 0.8 L de café
- 250 g de beurre ½ sel
- 450 g de sucre
- 12 œufs

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Faire fondre le chocolat dans le café chaud.
- 2 Ajouter le beurre, le sucre mélangé à la Semoule de Riz Sans Gluten Tipiak<sup>®</sup> Restauration et les jaunes d'œufs.
- 3 Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- 4 Mettre au four 25 minutes à 200°C.