

# Gâteau au chocolat blanc

## & pépites de chocolat



### Pour 9 parts (moule carré)

- 200 g de chocolat blanc pâtissier
- 50 de farine
- 50 g de Maïzena
- 80 g de beurre
- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure
- 80 g de pépites de chocolat

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Cassez le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie puis y ajouter le beurre en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, la farine, la Maïzena et le sachet de levure chimique. *Nous avons tamisé la farine et la Maïzena à l'aide d'une passoire, cela évite les grumeaux.*

Ajoutez le chocolat le chocolat fondu dans la pâte et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Beurrez le moule de votre choix (pas trop grand). *J'ai pris un moule carré tapissé de papier sulfurisé.*

*Ajoutez les pépites au chocolat. J'ai pourtant fait cette étape en deux temps, une partie des pépites dans la pâte et le reste sur la pâte mais mes pépites se sont stockées au fond, il faut dire que la pâte était assez fluide même en la mettant un peu au frais.*

Enfournez pour 20 minutes selon votre four. Laissez le gâteau refroidir avant de tenter une découpe car il a une consistance assez molle, très moelleuse ce qui ne gêne rien.