

Mini bundt cakes aux pépites de chocolat



- 3 œufs
- 170g de sucre en poudre
- 160g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 170g de beurre
- 1 sachet de pépites de chocolat

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la farine et la levure, remuez.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le ensuite au mélange.

Versez les pépites de chocolat et remuez pour qu'elles soient bien réparties dans la pâte.

Versez-la dans un moule à cake ou dans des mini-moules individuels et faites cuire pendant 40 minutes.

Si vous optez pour la version mini, conservez vos gâteaux dans une boîte en fer car ils sèchent plus vite!