

Cake à la vanille et glaçage chocolat Daim



10
PERS



15
MIN



6
HR



40
MIN



Cake à la vanille et glaçage chocolat Daim

Ingrédients

- 300 g de sucre en poudre
- 240 g d'œufs
- 11 g de levure chimique
- 5 g de vanille en poudre
- 5 cl d'huile d'arachide
- 180 g de beurre doux
- 225 g de farine de blé
- 2 c.à.c de vanille liquide
- 200 g de chocolat au lait
- 90 g de brisures de **Daim**

Préparation

Pour la pâte

- **Mélanger** le beurre fondu avec le sucre à la spatule.
- **Ajouter** la vanille, le poudre de vanille et **mélanger**.
- **Ajouter** la farine, la levure et **mélanger**.
- **Terminer** avec les oeufs battus. **Laisser** la pâte reposer au moins 6h.

Pour la cuisson

- **Préchauffer** le four à 170°.
- **Chemiser** le moule avec de la matière grasse et du sucre.
- **Enfourner** pendant 35 à 40 minutes. **Vérifier** la cuisson avec la pointe d'un couteau. **Démouler** à chaud et **laisser** refroidir sur une grille.

Pour le glaçage

- **Faire fondre** le chocolat au lait au bain marie. **Ajouter** l'huile et **mélanger** à la spatule afin de l'incorporer.
- **Laisser** refroidir environ 5 minutes, **ajouter** les brisures de Daim et **mélanger**.
- Lorsque le cake est parfaitement refroidi sur la grille, **verser** le glaçage dessus à l'aide d'une louche. **Laisser** prendre au frais.



Astuce du chef

Plus la pâte repose, plus les arômes et la texture s'affinent: préparez votre pâte à cake la veille.