 **Cake aux épices et au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/cake-aux-epices-et-au-chocolat-p1040795.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 125 g de beurre pommade**  
**- 175 g de sucre**  
**- 3 œufs**  
**- 300 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 3 càc d'**[**épices**](https://recettes.de/epice) **à pain d'épices**  
**- 125 ml de lait**  
**- 125 g de pistoles de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(1)**

**1 moule à cake de 25 cm x 9 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs un par un et mélanger.  
Incorporer le lait puis la farine, la levure et les épices.  
Bien mélanger au fouet puis intégrer les pistoles de chocolat (1).  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 10 minutes à **200°C** puis réduire la **température à 180°C** pendant 40 minutes environ (à vérifier).  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Le glaçage :  
- 150 g de sucre glace**  
**- 1 càc d'eau**  
**- 3 càs de jus de citron**

Mélanger dans un bol le sucre glace avec l'eau et en ajoutant le jus de citron petit à petit pour obtenir un glaçage lisse et coulant mais pas trop liquide.  
Verser sur le cake froid et laisser sécher à température ambiante.  
  
Attendre (si possible) un jour ou deux avant de le goûter, pour que les épices diffusent leur arôme.