**Gâteau chocolaté à la farine de châtaigne**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 190 g de** [**farine de châtaigne**](https://recettes.de/farine-de-chataigne)
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 50 g de Maïzena ®**
**- 80 g de sucre**
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 100 ml d'huile neutre**
**- 150 ml de lait (**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**
**- 3 œufs
- sucre glace**

**1 moule à kouglof beurré**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Tamiser dans un saladier la farine de châtaigne, la levure, la Maïzena ®, le sucre et le cacao.
Faire un puits et y verser l'huile, le lait et les œufs.
Travailler au fouet pour obtenir une pâte lisse.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 30 minutes en vérifiant la cuisson.
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille et de laisser refroidir.
J'ai servi avec une glace à la vanille nappée d'une [**sauce nappante au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-nappante-au-chocolat/).