



## Babka au chocolat sans sucre



### INGRÉDIENTS

**Pour la pâte** (pour 12 portions)

- 300 g de farine fermentante
- 50 g de stevia cristal
- 7 g levure sèche
- 2 oeufs de taille moyenne
- 60 ml d'eau
- Une pincée de sel
- 70 g de beurre mou

**Pour la pâte à tartiner**

- 120 g de noisettes épluchées
- 10 g de poudre de cacao
- 75 g stevia cristal
- 1 c. à s. d'huile de tournesol
- 1 c. à c. de vanille

✓ **251** kcal  
**-10g**  
de sucre\*

PAR PORTION

\* par rapport  
à une version sucrée

### PRÉPARATION

**Pour la pâte à babka**

Verser la farine, la stevia cristal, la levure sèche et une pincée de sel dans le bol de votre robot. Battre quelques minutes tous ces ingrédients avec les crochets à pâte.

Incorporer les oeufs l'un après l'autre. Ajouter ensuite l'eau et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Couper le beurre mou en petits dés. Réduire la vitesse du robot et ajouter les dés de beurre un à un.

Battre ensuite à vitesse moyenne pendant environ 10 minutes. Il est possible qu'il faille de temps à autre décoller la pâte des bords du bol. Si la pâte continue à rester trop collante, on peut ajouter quelques cuillères de farine, une à une, jusqu'à ce que la pâte se détache.

Enduire un grand bol d'huile neutre et y déposer la pâte. Mettre un peu d'huile également sur le dessus de la pâte et la recouvrir de film plastique. Faire reposer la pâte au frigo pendant une demi-journée, idéalement toute une nuit.

Sortir la pâte du frigo, enduire votre plan de travail de farine et dérouler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour en faire un rectangle d'une épaisseur d'1 cm. Etaler la pâte à tartiner au chocolat en enrouler la pâte sur le long côté.

Ramener les bouts du rouleau vers le centre et les « tresser » ensemble. Mettre la pâte dans un moule et inciser la pâte sur le dessus avec un couteau pour décorer. Recouvrir d'un essuie de cuisine pendant une petite heure avant d'enfourner.

Faire cuire environ 30 minutes à 180° C jusqu'à ce que le babka soit bien doré. Laisser refroidir quelques instants et servir aussitôt.

**Pour la pâte à tartiner au chocolat**

Griller les noisettes pendant 10 minutes à 160°C. Laisser refroidir.

Mettre les noisettes et le reste des ingrédients dans un bol et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cela peut prendre quelques minutes.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu