Bombe calorique savoureuse et saine

Pour un gâteau de patate douce façon truffe à IG bas :
Faire cuire 300 g de patates douces et les écraser à la fourchette.
Ajouter 200 g de chocolat noir bio 70 % sans aluminium fondu au bain-marie.
Mélanger et ajouter 70 g d'huile de coco, 4 cuillères à soupe de sucre de coco et 30 g d'amandes en poudre. Verser dans un moule huilé (coco). Mettre au four préchauffé à 200 °C pendant 30 minutes. Le gâteau n'aura pas l'air cuit : il durcit en refroidissant. Déguster sans culpabiliser.