

## Pour réaliser 12 cœurs en chocolat (une moitié de classe)

### **Ingrédients :**

- 300 grammes de chocolat à cuire (1 plaque et demie)
- 7 œufs
- 3 cuillers à soupe de farine
- 150 grammes de sucre
- 1 petite bouteille d'eau (pour 2 cuillers d'eau).

### **Ustensiles :**

- 1 saladier
- 1 batteur
- 1 balance ou verre doseur pour le sucre
- 1 cuiller à soupe
- les moules en forme de cœur
- four électrique
- four micro-ondes
- 1 assiette pour faire refroidir les gâteaux
- papier aluminium pour recouvrir le saladier de pâte
- 1 manique pour ne pas se brûler
- papier essuie tout

### **Préparation :**

- 1 - Casser le chocolat en morceaux dans le saladier.
- 2 - Faire fondre le chocolat dans le saladier au micro onde avec deux cuillers d'eau (2 minutes).
- 3- Incorporer les 7 œufs.
- 4 - Ajouter les 3 cuillers de farine et le sucre
- 5 - Battre la pâte avec le batteur.
- 6 - Remplir les petits moules en forme de cœur avec 2 grosses cuillers à soupe de pâte.
- 7- Placer dans le four électrique préchauffé à thermostat 3 pendant 15 minutes.

*N.B. pour la classe entière (24 élèves) il faut donc doubler l'atelier et les ingrédients : 3 plaques de chocolat, 14 œufs, 6 cuillers à soupe de farine, 300g de sucre, 2 saladiers, 2 cuillers... (Prévoir un frigo pour placer la pâte entre 2 cuissons.)*