
























LA		DU		AU	
la	recette	du	gâteau	au	chocolat



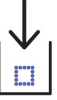
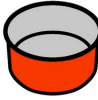
		250	g	DE		+	250	g	DE			1
je	chauffe	250	grammes	de	chocolat	plus	250	grammes	de	beurre	dans	un




		LE		.
bol	dans	le	micro-ondes	.

	1				4		+	150	g	DE		AVEC
dans	un	saladier	je	mélange	quatre	oeufs	plus	150	grammes	de	sucre	avec

1		.
un	fouet	.

		LE		+	LE		+	70	g	DE		.
je	ajoute	le	chocolat	plus	le	beurre	plus	70	grammes	de	farine	.

			1		.
je	verse la pâte	dans	un	moule à gâteau	.

		A		.
cuire	25 minutes	à	180 degrés	.