

Gâteau au chocolat

FARINE		100 g
SUCRE		100 g
CHOCOLAT		100 g
ŒUF		3 (3 jaunes + 3 blancs)
LEVURE		1
SUCRE VANILLE		1
BEURRE		Un peu
LAIT		Un peu

Matériel : cuillère à soupe, saladier, fourchette, moule à gâteau, couteau, balance, bol, fouet

Recette :

Casser le chocolat en morceaux. Ajouter un peu de lait. Faire fondre le tout.

Séparer les jaunes et les blancs d'œuf.

Mélanger le chocolat avec les 3 jaunes d'œuf.

Ajouter la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé. Mélanger.

Monter les blancs en neige. Ajouter et mélanger.

Beurrer et fariner le moule. Verser le mélange.

Cuisson : 35 min à 180°C – La gâteau doit être moelleux et doré.