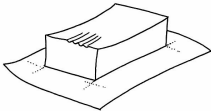


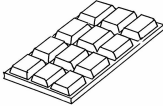


Ingrédients :

125gr de  ramolli.

150gr de .

200gr de .

100gr de  noir pâtissier.

3 

1 sachet de .

1 sachet de .

Ustensiles :

 Deux saladiers

 Un bol

 Deux cuillères à soupe

 Un fouet

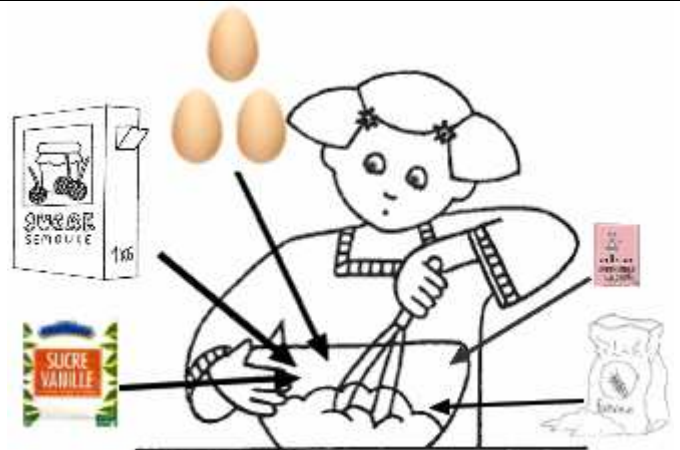
 Un moule à cake

 Un four

Préparation :



1. Dans un bol, faire fondre le chocolat au four à micro-ondes avec la moitié du beurre.



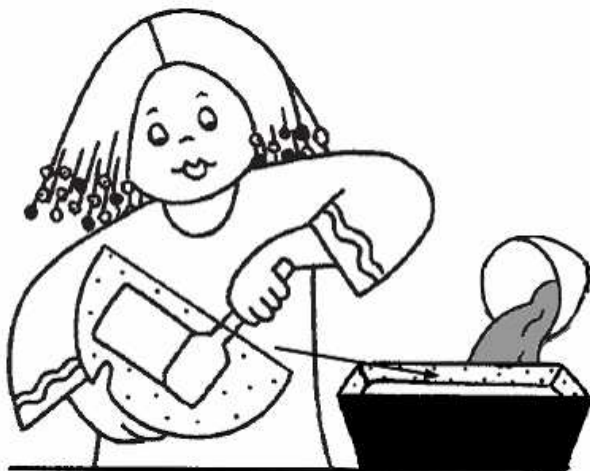
2. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre dans un saladier. Ajouter la farine et la levure.



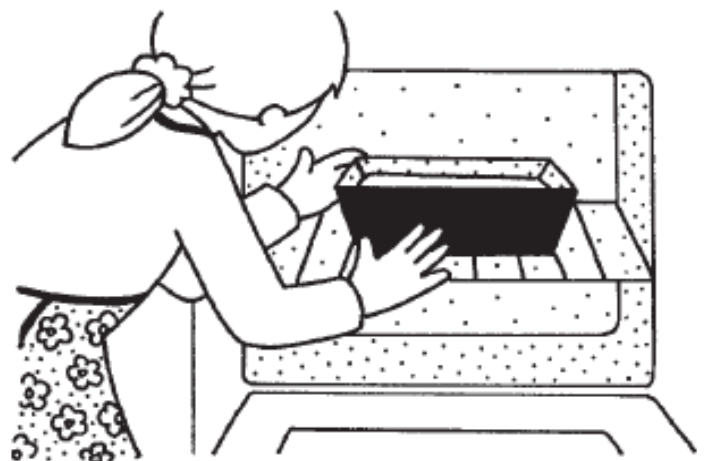
3. Répartir la moitié de la pâte dans le deuxième saladier et la mélanger avec le chocolat et le beurre fondu.



4. Ajouter l'autre moitié du beurre fondu à la pâte restante sans chocolat et mélanger.



5. Verser la pâte dans le moule à cake en alternant la pâte au chocolat noir et la pâte nature.



4. Faire cuire 30 min au four à 180°C.