

Génoise au chocolat au micro-ondes en seulement 5 minutes

Ingrédients pour 6 personnes:

3 gros œufs
100 g de farine
100 g de sucre
50 g de Cacao
50 g de beurre non salé
50 ml de lait
5 g de levure chimique
une pincée de sel

Préparation:

1.- Mettre les œufs dans un bol, ajouter le sucre et battre légèrement avec un fouet électriques ou manuellement. Utiliser une vitesse basse. Lorsque le mélange commence à mousser, ajoutez le lait, le beurre fondu, une pincée de sel et tamiser avec la farine mélangé préalablement avec la poudre de cacao et la levure chimique. Battre jusqu'à ce que la pâte soit complètement homogène.

2.- Verser le mélange dans le moule beurré.

3.- Mettre la génoise au chocolat dans le micro-ondes à 700 watts, le deuxième niveau de puissance le plus élevé, et laissez-le pendant 5 minutes. Après ce temps, vérifiez avec un bâton pour voir si elle est propre. S'il est mouillé, remettez-le au micro-ondes pendant encore une minute et vérifiez à nouveau avec le cure-dent.

4.- A l'aide d'une assiette, démouler le gâteau à l'envers, en la retournant, en faisant attention de ne pas vous brûler. Ne le laissez pas refroidir à l'intérieur du moule.

5.- Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace.

Utiliser un moule en silicone ou en verre adapté aux micro-ondes.

Il est préférable que le moule a un trou; il cuit uniformément, beaucoup mieux que si ce n'est pas le cas.



Genoise au chocolat au micro-ondes



Photo du gâteau de LubyEmy38

