

Gâteau au chocolat

Recette



chocolat
levure
sucre
crème
oeuf
farine

Barre l'intrus

Ingrédients :

- * 4 œufs
- * 200g de sucre
- * 125g de chocolat noir
- * 125 grammes de farine
- * 200g de crème fraîche

Matériel :

- un fouet
- un saladier
- une râpe
- un moule

Étapes :

1. Râpez le chocolat.
2. Battez le sucre en poudre et les œufs au fouet.
3. Ajoutez le chocolat râpé, la farine et la crème.
4. Versez dans un moule beurré et fariné.
5. Faites cuire à four chaud 180°, 40 minutes.
6. Laissez refroidir avant de démouler.

Bon appétit !

Souligne les mots qui disent ce que tu dois faire.