

Abouelleux au chocolat



20 personnes



20 minutes de préparation



30 minutes de cuisson



Votre marché :

- 1 tablette de 200g de chocolat noir ou au lait
- 125g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 125g de beurre
- 1 sachet de levure chimique

Matériel :

- Bol
- Saladier
- Moule à manquer
- Cuillère à soupe
- Fouet et spatule en bois
- verre doseur
- batteur électrique

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un bol, faites fondre le beurre et le chocolat cassé en morceaux au micro-onde (environ 1min30).
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes dans un grand saladier, les blancs dans un autre saladier. Mélangez le sucre et la farine aux jaunes d'œufs puis ajoutez le chocolat fondu. Mélangez énergiquement. Incorporez la levure et mélangez énergiquement.
4. Battez les blancs en neige puis ajoutez les délicatement à la préparation chocolatée à l'aide d'une spatule en bois.
5. Beurrez le moule à manquer, farinez-le puis versez-y la préparation. Enfourez environ 30 minutes. S'il prend trop vite couleur, couvrez-le à l'aide d'un morceau de papier d'aluminium. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.