

Recette du gâteau au chocolat

Au four micro-ondes



le chocolat



la levure



le sucre



la farine

Ingrédients :

- 125 g de chocolat
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 3 oeufs



la crème fraîche



le beurre



les œufs

Préparation de la recette :

Couper le beurre en petits morceaux.

Mettre le chocolat et le beurre dans un grand bol et faire fondre au micro-ondes 2 minutes sur puissance maxi.

Bien mélanger le beurre et le chocolat.

Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier.

Ajouter le chocolat et le beurre, la farine, la levure puis la crème fraîche.
Bien mélanger le tout.

Mettre du papier sulfurisé sur le fond d'un moule rond et verser la préparation.

Cuire 5 à 6 min à puissance maxi.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.