

Le gâteau au chocolat

(750 grammes)

Ingrédients
❖ 200g de chocolat noir ❖ 125g de beurre ❖ 5 œufs ❖ 250g de sucre ❖ 125g de farine ❖ 1 paquet de levure ❖ 1 pincée de sel

Ustensiles
❖ Trois bols ❖ Un fouet ❖ Un jouet électrique ❖ Un moule à gâteau

Marche à suivre

1. Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans un bol.
2. Couper le beurre en morceaux. Les placer sur le chocolat dans le bol.
3. Faire fondre ceci dans un micro-onde (ou en bain-marie).
4. Avec le fouet, mélanger le chocolat et le beurre fondus ensemble.
5. Séparer les blancs et les jaunes d'œufs dans deux bols différents.
6. Ajouter le sucre dans le bol contenant les jaunes d'œufs. Mélanger ceci jusqu'à ce que le sucre fonde.
7. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
8. Ajouter la farine et mélanger.
9. Ajouter le paquet de levure et mélanger.
10. Ajouter le sel et continuer à mélanger.
11. Faire monter les blancs d'œufs en neige.
12. Incorporer les blancs d'œufs transformés en neige dans la pâte.
13. Mettre la pâte dans un moule à gâteau.
14. Faire cuire le gâteau à 175 degrés pendant 20 à 30 minutes.



Recette trouvée sur : <https://www.youtube.com/watch?v=9ZOEZ-iC6z4>

