

Recette

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Les ingrédients :

200 g. de chocolat noir à dessert



13 cuillères à soupe de sucre



100 g. de beurre



2 cuillères à soupe de farine.



3 oeufs



1 cuillère à café de levure chimique



1 sachet de sucre vanillé



1- Préchauffez le four à th.6 (180°C).

2- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre puis réservez.

3- Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé et rajoutez le chocolat fondu. Mélangez bien.

4- Beurrez et farinez un moule à manqué et versez-y la pâte.

5- Enfournez 25 min pour obtenir un fondant ou 35 pour un gâteau bien cuit mais moelleux.

