

Recette LE GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

Les ingrédients : 1 mug de noix concassées



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- Cassez, décortiquez des noix. Concasser 1 tasse de noix.
- 3- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre puis réservez.
- 4- Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé et rajoutez le chocolat fondu. Mélangez bien. Ajoutez ensuite les noix concassées.
- 5- Beurrez et farinez un moule à manqué et versez-y la pâte.
- 6- Enfournez 25 min pour obtenir un fondant ou 35 pour un gâteau bien cuit mais moelleux.

