

[Lancer l'impression](#)

- Sans les avis  
 Sans les images

[Fermer la page](#)

## Cake fondant au chocolat

Préparation : 15 mn | Cuisson : 20 mn | Difficulté : Facile



- 1 Prendre un saladier, y verser le contenu du chocolat en poudre.
- 2 Faire ensuite un puits et y mettre les œufs.
- 3 A l'aide d'un batteur, commencer à **battre** doucement.
- 4 En continuant toujours de **battre**, ajouter le lait.
- 5 Puis le sucre en poudre et la levure.
- 6 Pour finir, prendre un moule à cake ou autre et verser le contenu du saladier. Mettre ensuite au four à 200°C (thermostat 7).

### Pour 10 personnes

Entre 300 et 500g de chocolat en poudre  
3 à 4 **œufs**  
10 cl de **lait**  
1 cuillère à café de **sucre** en poudre  
1 sachet complet de levure chimique

**Pour finir...** A déguster avec une petite crème anglaise avec un lit de caramel ou une crème chantilly avec un lit de vanille.

Recette proposée  
par Jessica Ullmann

[Retour à la recette](#)[Fermer la fenêtre](#)