

Gâteau au chocolat des écoliers

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 125 g de beurre doux
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Ustensiles

- 1 grand saladier
- 1 petit saladier
- 1 moule à manquer
- 3 grandes cuillères
- 1 fouet
- 2 couteaux

Préparation

- 1) Casser le chocolat en petits morceaux. Le mettre dans le petit saladier.
- 2) Couper le beurre en petits morceaux. Ajouter le beurre sur le chocolat.
- 3) Faites fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes.
- 4) Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et bien fondue.
- 5) Dans le grand saladier, casser les œufs.
- 6) Ajouter le sucre sur les œufs.
- 7) Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 8) Ajoutez la levure puis la farine.
- 9) Versez le chocolat et le beurre fondus dans la préparation puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 10) Beurrer le moule et fariner le moule.
- 11) Versez la préparation dans le moule.
- 12) Faites cuire environ 25 minutes à 180°C (thermostat 6).