

Gâteau cowboy et indien



Ingrédients



1 verre de farine



1 demi verre de
sucre



120g de beurre



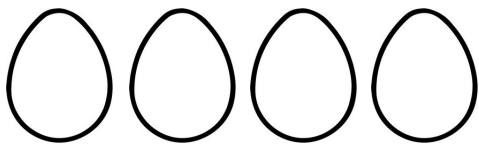
1 sachet
de levure



100 g de
chocolat noir



100 g de
chocolat blanc



4 oeufs

Ustensiles



1 saladier



2 bols



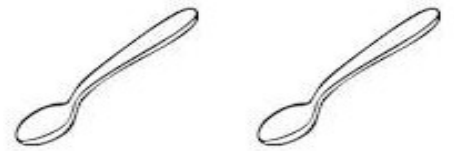
1 verre



1 moule



1 fouet



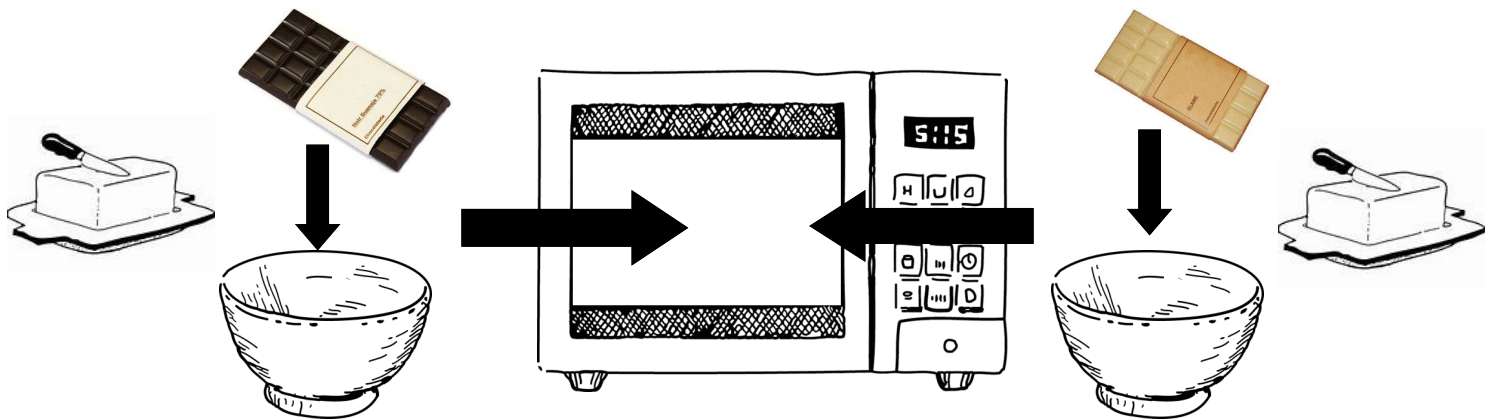
2 cuillères à
soupe

Etapes

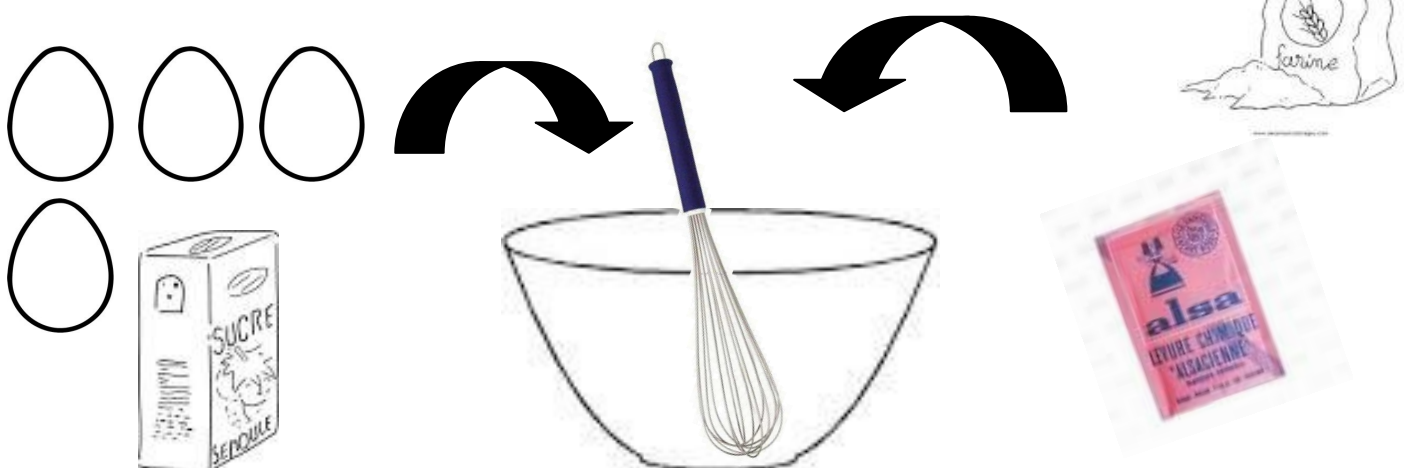
Préchauffer le four à 180°C



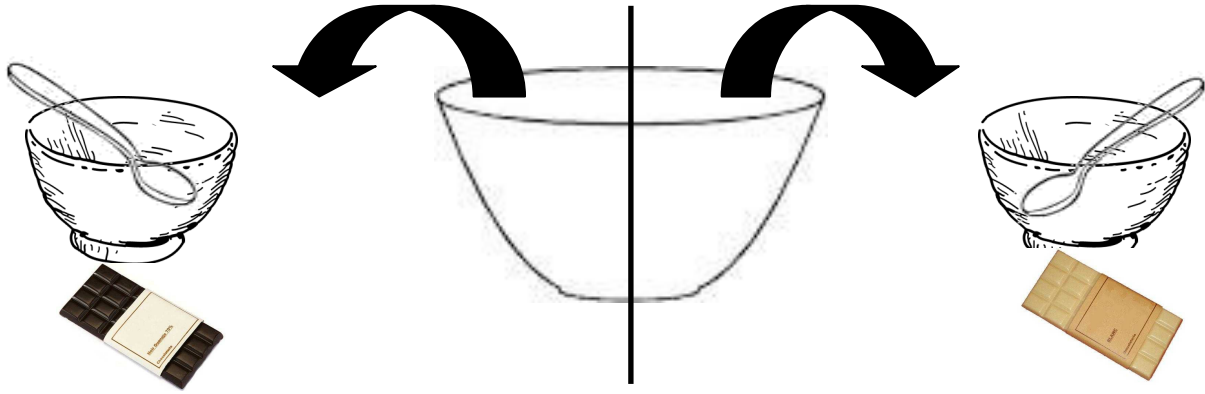
1 FAIRE FONDRE le chocolat noir avec 60 g de beurre. Faire pareil avec le chocolat blanc.



2 FOUETTER les œufs entiers avec le sucre.
AJOUTER la farine et la levure



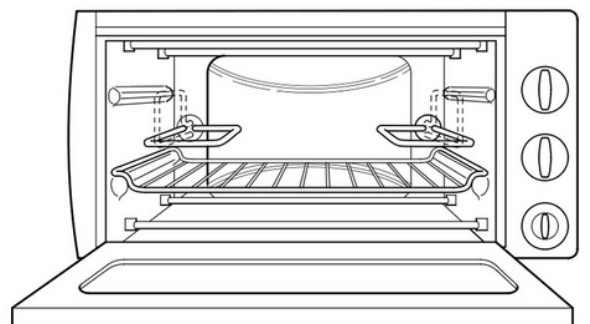
3 REPARTIR et MELANGER la moitié de la pâte dans le bol de chocolat noir et l'autre moitié dans le bol de chocolat blanc.



4 VERSER la pâte dans le moule en alternant pâte au chocolat noir et pâte au chocolat blanc



5 METTRE au four 30 minutes à 180°C.



Gâteau cowboy et indien



Ingrédients



1 verre de farine



1 demi verre de sucre



120g de beurre



1 sachet de levure



100 g de chocolat noir



100 g de chocolat blanc



4 oeufs

Ustensiles



1 saladier

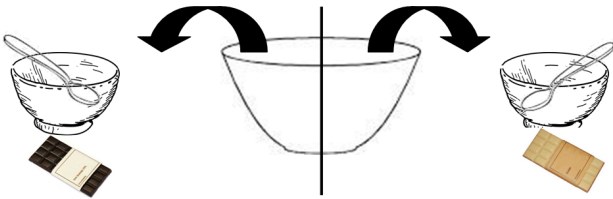


2 bols



1 verre

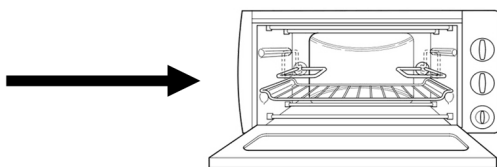
3 REPARTIR et MELANGER la moitié de la pâte dans le bol de chocolat noir et l'autre moitié dans le bol de chocolat blanc.



4 VERSER la pâte dans le moule en alternant pâte au chocolat noir et pâte au chocolat blanc



5 METTRE au four 30 minutes à 180°C.



1 moule



1 fouet



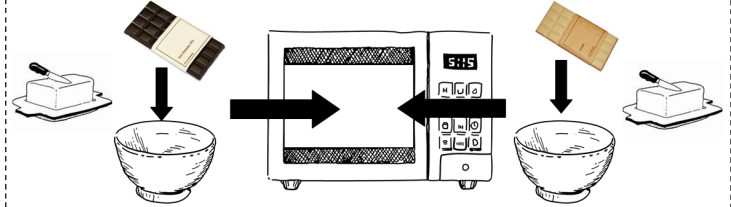
2 cuillères à soupe

Etapes

Préchauffer le four à 180°C



1 FAIRE FONDRE le chocolat noir avec 60 g de beurre. Faire pareil avec le chocolat blanc.



2 FOUETTER les œufs entiers avec le sucre.

AJOUTER la farine et la levure

