

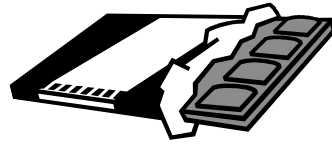
Gâteau au chocolat



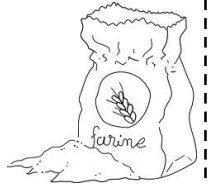
Ingrédients



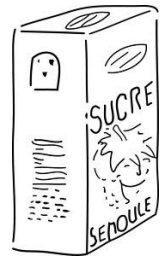
250g de chocolat



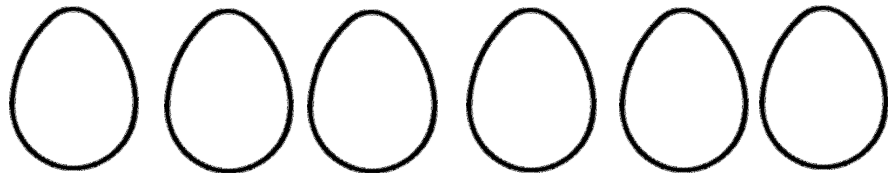
6 cuillère à soupe rases de farine



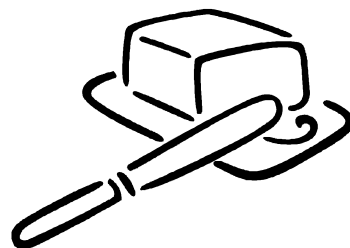
200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



Ustensiles



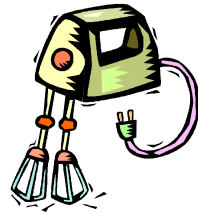
2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



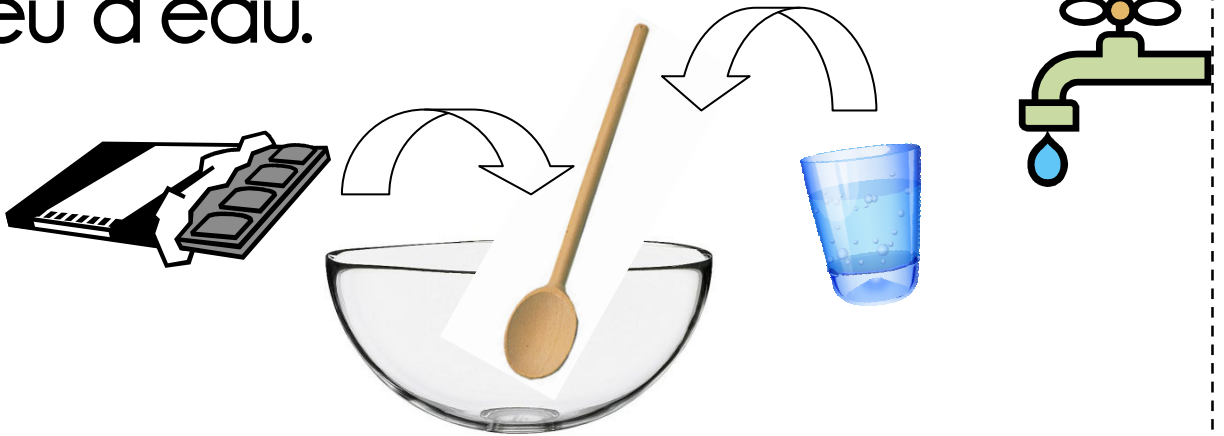
Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 5

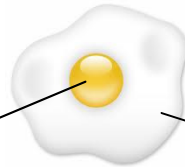
1

Faire fondre le chocolat avec un
peu d'eau.



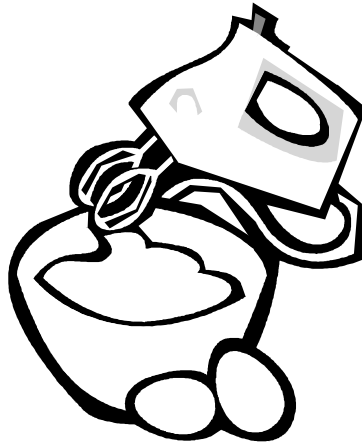
2

SEPARER les blancs des jaunes
d'œufs

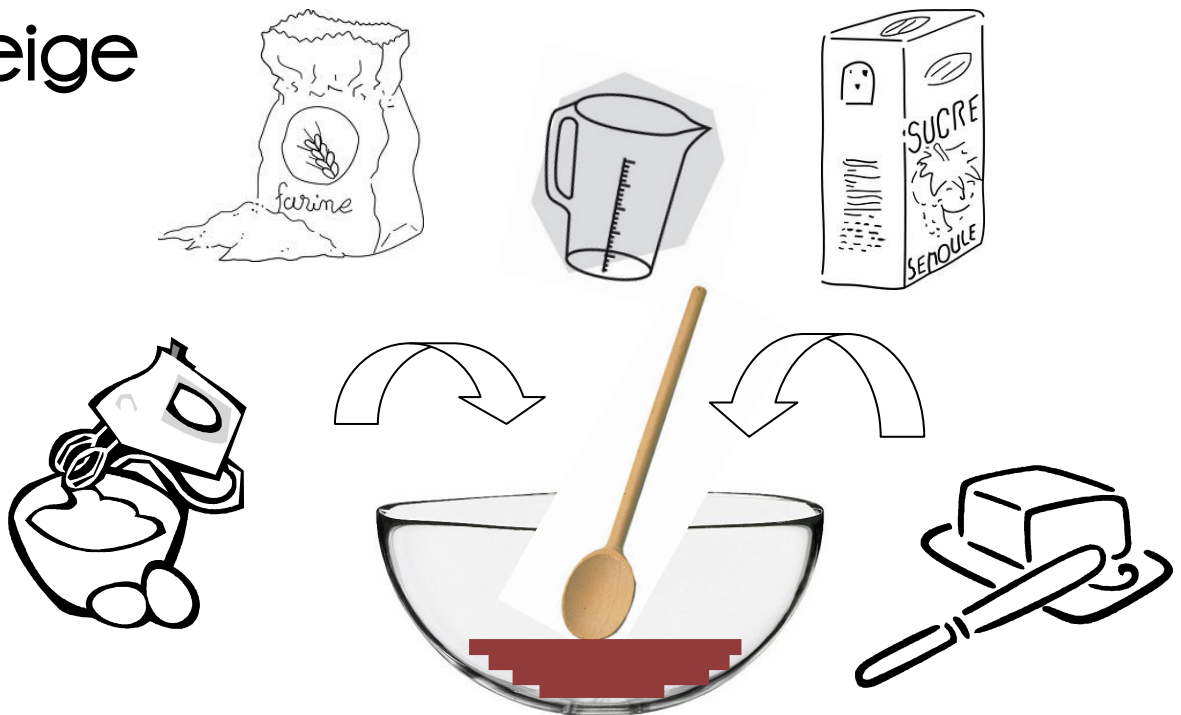


AJOUTER les jaunes au chocolat
fondu.

3 BATTRE les blancs en neige ferme



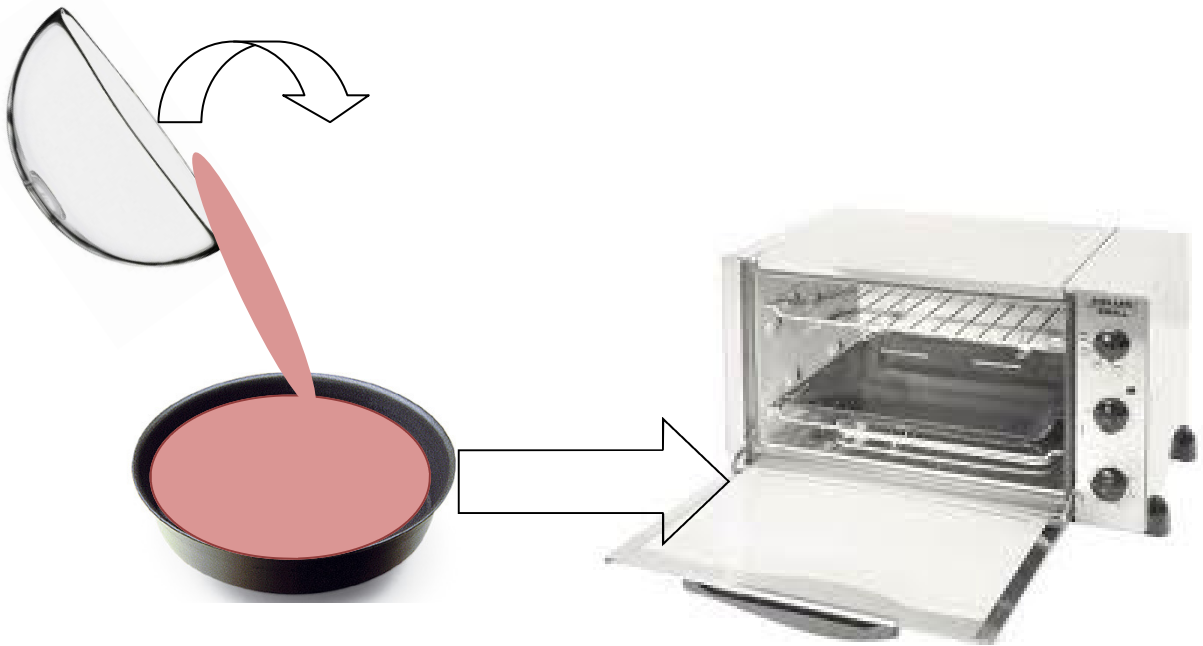
4 AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule beurré.

METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

Gâteau au chocolat



Ingrédients



250g de chocolat



6 cuillère à soupe rases de farine



200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



Ustensiles



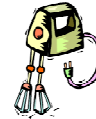
2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois

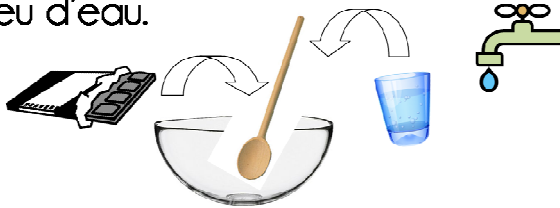


Etapes

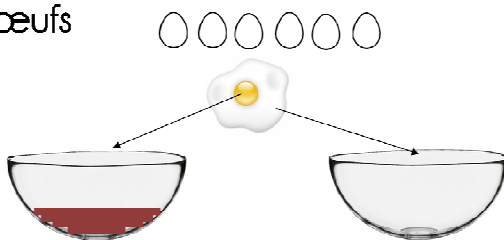


PRECHAUFFER le four thermostat 5

1 Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau.

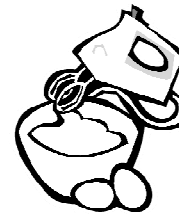


2 SEPARER les blancs des jaunes d'œufs

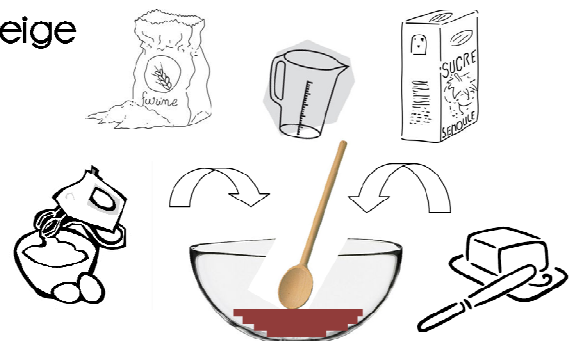


AJOUTER les jaunes au chocolat fondu.

3 BATTRE les blancs en neige ferme

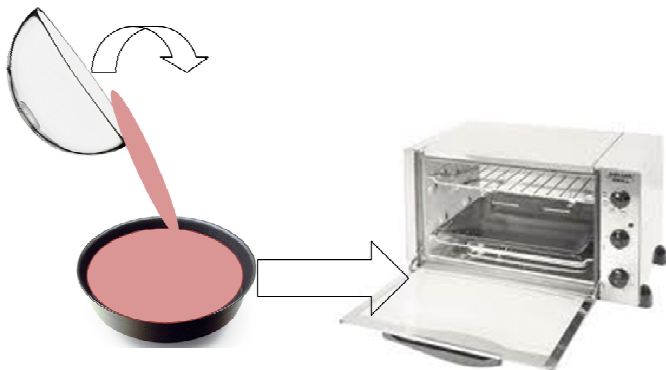


4 AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule
beurré.
METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le
gâteau reste moelleux au milieu.

