

GATEAU AU CHOCOLAT FONDANT

Ingrédients :

- 40 g de farine
- 3 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 100g de beurre
- 200g de chocolat



Ustensiles :

- Une casserole
- Une spatule
- Un saladier
- Un moule



11 ans joyeux anniversaire Kelya



DEROULEMENT :

- 1- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
- 2- Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
- 3- Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- 4- Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- 5- Faites cuire au four environ 20 minutes.
- 6- A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.