GATEAU AU CHOCOLAT FONDANT











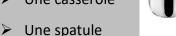
Ingrédients:

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

Ustensiles:



> Une casserole



- 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.