

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Une vraie fête sans gâteau surprise, ça n'existe pas ! Voici une recette de gâteau au chocolat dont on parlera longtemps. Dans les quatre pages qui suivent, tu verras comment le découper, le glacer et le transformer en un dinosaure que tes copains ne seront pas près d'oublier !

Il te faut



25 cl de lait

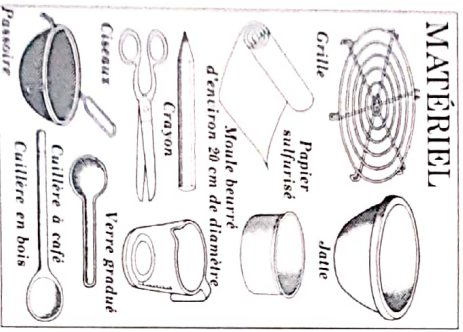
25 cl de lait

Comment faire ?

1 cuillerée à soupe de jus de citron

2 œufs

225 g de farine



1 Préchauffe le four à 180 °C (thermostat 5). Avec le moule, trace un cercle sur le papier. Mets le cercle découpé dans le moule.



2 Verse le jus de citron dans le lait. Dans le saladier, fouette bien le beurre et la moitié du sucre pour obtenir un mélange crémeux.



3 Ajoute les œufs un à un en battant, puis le reste du sucre. Tamise ensemble la farine, le bicarbonate et le cacao.



4 En battant bien, ajoute dans l'ordre : la moitié du lait, la moitié du mélange farine-cacao-bicarbonate, le reste de lait et le reste de farine-cacao-bicarbonate.



5 Verse cette préparation dans le moule et fais cuire une heure. Démoule le gâteau et laisse-le refroidir sur la grille.