

Recette de mon gâteau d'anniversaire

→ fondant au chocolat caramel

ingrédients :

- 170 g de chocolat à cuire au caramel
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 70 g de farine
- 60 g de sucre en poudre

1. préchauffer le four Th. 6 (180°)
2. dans un saladier, faire fondre 130 g de chocolat et le beurre 2 mn au micro-ondes.
3. Ajouter le sucre, les œufs, la farine. Mélanger bien et ajouter le reste du chocolat haché en grosses pépites.
4. beurrer et fariner le moule à manqué (petit format) verser la pâte à gâteau
5. faire cuire au four environ 15 mn.
A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas cuit. Laisser refroidir et déguster !

bon appétit !