

Recette du gâteau au chocolat

Liste des ingrédients :

- Une tablette de chocolat pâtissier;
- 125 g de beurre ;
- 80 g de farine;
- 125 g de sucre;
- 1 sachet de levure chimique;
- 4 oeufs.

Liste des ustensiles :

- un saladier;
- un bol;
- une cuillère en bois;
- Un moule à manquer.



Recette :

1. Se laver les mains puis casser le chocolat et le faire fondre dans le four à micro-onde avec le beurre.



2. Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique. Puis ajouter les oeufs battus.



3. Rajouter le chocolat et le beurre fondu puis mélanger.



4. Beurrer le moule et verser la pâte.



5. Faire cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

