

RECETTE DU GATEAU AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

1 TABLETTE DE CHOCOLAT



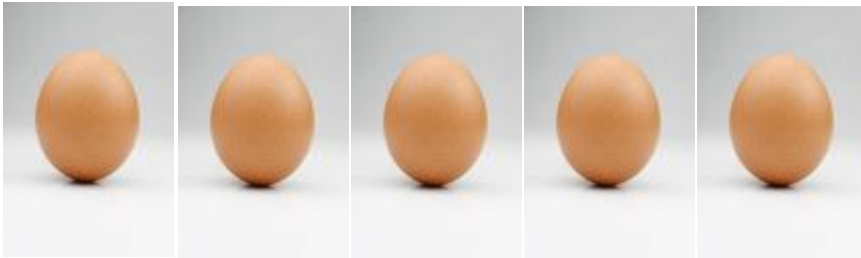
200 G DE BEURRE



200G DE SUCRE



5 ŒUFS



3 CUILLERES A SOUPE DE FARINE



DEROULEMENT

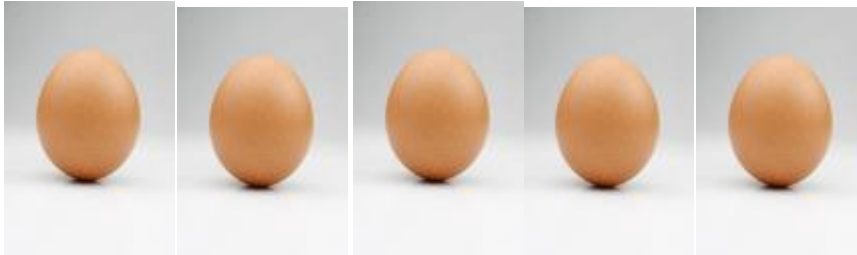
FAIS FONDRE LE CHOCOLAT CASSE EN MORCEAUX ET LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE.



VERSE LE SUCRE DANS UN SALADIER.



AJOUTE LES ŒUFS UN PAR UN TOUT EN MELANGEANT BIEN.



AJOUTE LE CHOCOLAT ET LE BEURRE FONDU DANS LE SALADIER PUIS LA FARINE.



VERSE LA PREPARATION DANS UN MOULE.



ENFOURNE A 180°C PENDANT 25 MINUTES.

