

Recette express gâteau au chocolat

3 œufs
50 grammes de farine
125 grammes de sucre
150 grammes de chocolat à cuire
125 grammes de beures + une noix pour le moule
1 sachet de levure

Préchauffez votre four à 120° thermostat 6

Dans un saladier versez le sucre, la farine et le sachet de levure.

Ajoutez les œufs, mélangez le tout.

Dans une casserole faire fondre à feu doux, le beurre coupé en morceaux ainsi que les carrés de chocolat.

Rajoutez le beurre et le chocolat dans le saladier.

Mélangez le tout

Tartinez le moule à cake avec le beurre et y ajouter le contenu du saladier

Enfournée le moule environ 20 à 30 minutes.

Laissez reposer !

Bonne dégustation !

Peut-être servie au dessert avec une crème anglaise ou au goûter !

