

Gâteau au chocolat

Les ingrédients :

- 200 g chocolat noir
- 125 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel

Le matériel :

- saladier
- moule

Préparation :

Fais fondre le chocolat et le beurre, puis incorpore la farine et la levure.

Préchauffe le four à 180 °C.

Dans un saladier bats les jaunes d'oeuf avec le sucre.

Mélange au chocolat.

Bats les blancs , puis ajoute au chocolat.

Verse la préparation dans un moule beurré et fariné

Cuits pendant 30 mn et régalez- vous!!