

Cuisinons
ensemble !

Gâteau au chocolat fondant !

Temps
estimé :

1h00

Âge :

À partir de 6
ans
accompagné
d'un adulte

Ingrédients

1 verre de farine
1 verre de sucre
200g Chocolat
noir
Beurre 50g
4 œufs



RECETTE :

Étape n°1 – Préchauffez votre four à 180°C

Étape n°2 – Faire fondre, à feu moyen, le chocolat et le beurre dans une casserole (de taille moyenne) avec un peu d'eau.

Étape n°3 – Hors du feu y ajouter le sucre et mélanger.

Étape n°4 – Ajouter les jaunes d'œufs et garder les blancs.

Étape n°5 – Ajouter la farine et mélanger.

Étape n°6 – Battre les blancs en neige (bien fermes) et les mélanger à la pâte.

Étape n°7 – Verser le tout dans un moule beurré (et éventuellement fariné) puis, faire cuire 30 minutes à 180°C.

Étape n°8 – Démoulez puis dégustez !

Le petit plus : Ajouter une boule de glace vanille noix de pécan ! YUMMY !