

Pour 1/6 du gâteau :



Gâteau au chocolat



@cookandrecords

Ingédients

- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 140 g de sucre
- 2 oeufs
- 75 g de farine

Préparation

- ❶ Faire fondre le beurre avec le chocolat.
- ❷ Dans un saladier fouettez avec un fouet électrique les oeufs avec le sucre (le mélange doit blanchir et avoir un beau volume)
- ❸ Ajoutez le beurre chocolat fondu dans la préparation et fouettez de nouveau.
- ❹ Ajoutez la farine et fouettez pour bien l'incorporer au mélange.
- ❺ Mettez la préparation dans un moule en silicone ou un moule beurré et fariné
- ❻ Enfournez 15 min à 220 °c (chaleur tournante)
- ❼ Attendre que le gâteau soit refroidi avant de le démouler.

Manger équilibré

Quantité : 6 parts

Ce gâteau n'est pas un gâteau léger. Cependant, vous pouvez toujours vous prendre une part occasionnellement.