

GÂTEAU AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 200 g de beurre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure

USTENSILES

- une casserole
- un saladier
- un fouet
- un moule

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie, tout en mélangeant.
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Ajouter la levure et mélanger.
6. Casser les œufs un par un en mélangeant entre chaque œuf.
7. Verser le mélange dans un moule et enfourner pendant 25 à 30 minutes selon la cuisson souhaitée.