



Gâteau au chocolat

Ingrédients (6 personnes):

90g de farine
140g de chocolat
140g de sucre
70g de beurre

4 œufs entiers
1 cuiller de levure
1 cuiller de parfum : rhum,
kirsch, fleur d'oranger



Temps de préparation :

Cuisson : 50 min – 180°

Type de cuisson : Four

Préparation:

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Casser le chocolat, le faire fondre avec le beurre à feu très doux.
3. Ajouter les jaunes d'œuf l'un après l'autre, puis la farine et le sucre
4. Battre les 4 blancs et le parfum.
5. Incorporer à la pâte.
6. Verser dans un moule bien beurré.
7. Cuire environ 50min

Notes et conseils:

On peut également faire un glaçage au chocolat et le garnir de fruits confits.

La recette marche aussi sans levure.

Image non contractuelle - CC-BY-SA Roozitaa