

GATEAU AU CHOCOLAT

Recette rapide

Une recette très simple de gâteau au chocolat, à laquelle vous pouvez (devez...) apporter quelques agréments.
Réalizable en moins d'une heure

GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients:

200 g Chocolat fondu

200 g Beurre fondu

200 g Sucre en poudre

120 g Farine

6 Œufs



GATEAU AU CHOCOLAT

Pour gagner du temps:

Préchauffer le four à 180°

Faites fondre le chocolat et le beurre

Au bain-marie ou à feu très très doux.

Beurrez votre moule à gâteaux et farinez-le.



GATEAU AU CHOCOLAT

Préparation :

Mélangez au fouet les 6 œufs entiers avec le sucre en poudre .

Toujours au fouet, ajoutez la farine en pluie pour éviter les grumeaux.

Versez lentement le mélange de beurre et de chocolat fondu en remuant toujours au fouet.

Versez le mélange dans votre moule et enfournez pendant 45 min à 180°.



GATEAU AU CHOCOLAT

Préparation :

Laisser refroidir votre gâteau avant de le démouler, puis mettez-le au réfrigérateur.



GATEAU AU CHOCOLAT

Et voilà!!

Un délicieux gâteau au chocolat, très facile à faire et rapidement.

Elle est pas belle la vie ?

Vous pouvez le décorer de crème Chantilly ou ajouter des fruits rouges ou encore l'accompagner de crème anglaise...

Bonne dégustation et à bientôt.



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
