

21 novembre 2012

Gâteau moelleux au chocolat

- ◆ 200 g de chocolat noir
- ◆ 4 œufs entiers
- ◆ 100 g de farine
- ◆ 140 g de sucre
- ◆ 1/2 paquet de levure
- ◆ 1 sucre vanillé
- ◆ 1 verre de lait
- ◆ 140 g de beurre

Beurrer et fariner le moule

Préchauffer le four à thermostat 5

Mélanger les œufs, le sucre, la farine et la levure: **mélange 1**

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Quand ils sont bien fondus, ajouter le lait: **mélange 2**

Verser le mélange 2 dans le mélange 1.

Mettre à cuire dans le moule ou des moules individuels, 25 minutes.

Pour un moelleux plus important, réduire le temps de cuisson.

On peut remplacer la levure par des blancs montés en neige.

Participants:

Robin

Laureline

Luc

Guillaume

Freda

Dominique

Johanna

Brahim

Codou

Mati

Jean-Jacques

Amalia

Stefano

Katia

Bénédicte

Françoise

