

C

gâteau au chocolat des écoliers

M

200 g de chocolat

200 g de sucre

100 g de farine

125 g de beurre

1 sachet de levure

4 œufs

j

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.

2Incorporer le mélange chocolat/beurre puis la farine. Une fois la pâte homogène, la verser dans un moule beurré et fariné de 24/25 cm de diamètre. Faire cuire 25 minutes environ.

Il faut ensuite attendre que le gâteau soit à température ambiante pour servir. Bon appétit
Salomé 17 janv