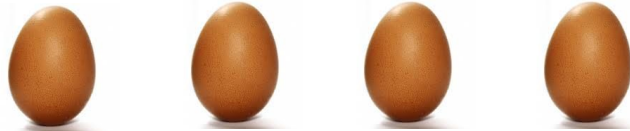


Gâteau au chocolat

Ingrédients



- 4 oeufs



- 200g de sucre



- 1 sachet de levure



- 100g de farine



- 125g de beurre



- 200g de chocolat noir



Ustensiles



– un saladier



– un fouet



– un verre mesureur



– une cuillère en bois



– un moule à gâteau



Étapes



1

- Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec un peu d'eau.

2

- Ajouter le beurre.

3

- Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre.

4

- Ajouter la farine et la levure.

5

- Verser le chocolat dans la préparation puis dans un moule beurré.
- Laisser cuire pendant 25 minutes.