

Le gâteau au chocolat de Monique

RV balade à Vauluisant 8 octobre 2012

Ingrédients:

- . 90g de farine,
- . 140g de chocolat,
- . 140g de sucre
- . 70g de beurre,
- . 4 œufs,



Étapes de préparation :

- Casser le chocolat, le mettre à fondre avec le beurre à feu très doux.
- Ajouter à cette pâte les jaunes, l'un après l'autre, la farine, le sucre.
- Mettre les 4 blancs battus fermes.
- Verser dans un moule bien beurré.
(Le moule peut être un moule à cake, le gâteau aura plus de volume.)
- Faire cuire à feu doux (180°) pendant 50mn. Vérifier que le gâteau est cuit avec un couteau.
-