

Le gâteau au chocolat d'Édith

RV balade à Passy – 8 avril 2013



Ingrédients:

- . 220g de beurre + 20g pour le moule
- . 220g de sucre en poudre
- . 4 œufs
- . 170g de chocolat à 55%
- . 175g de farine
-
.2 sachet de levure

Étapes de préparation :

- Casser le chocolat dans un saladier en pyrex, ajouter le beurre en morceaux, faire fondre au bain marie jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- Laisser refroidir.
- Dans un bol casser les œufs, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Beurrer un moule à génoise.
- Dans le mélange chocolat beurre refroidi, incorporer le reste du mélange.
- Enfourner pendant 25 minutes.