

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 

Etapes



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.