



Les Recettes de BABETTE

Gâteau au Chocolat

Ingrédients :

200gr de beurre salé / 200gr de chocolat noir /
200gr de sucre / 5 œufs / 1 cuillère à soupe de
farine.

- Faire fondre doucement le chocolat avec une goutte d'eau et rajouter le beurre en petits morceaux.
- Battre le sucre avec les œufs et la cuillère de farine.
- Ajouter au mélange chocolat, beurre (énergiquement) et mettre dans un moule beurré au four 25 minutes à 195°C (ou 20 à 30 minutes à 180°C cela dépend du four).
- Bien laisser refroidir dans le moule.

Le mieux est de le faire la veille et de le mettre au réfrigérateur.

