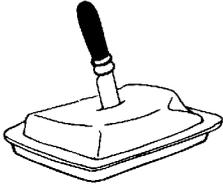


GÂTEAU AU CHOCOLAT

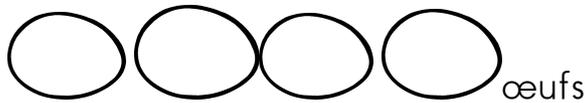
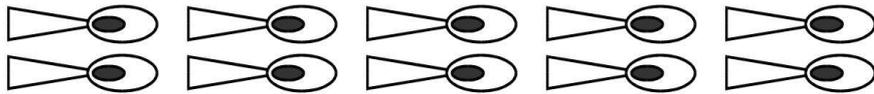
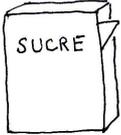
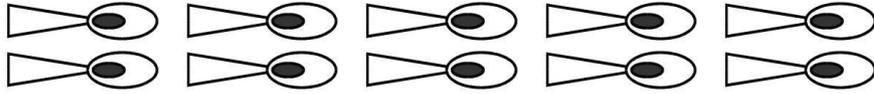
ingrédients



125 g

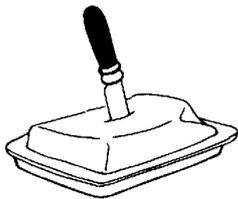
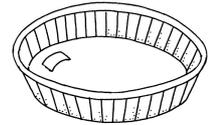
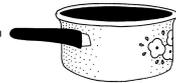
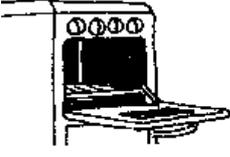


une tablette

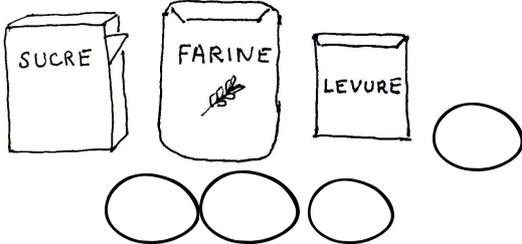


œufs

ustensiles



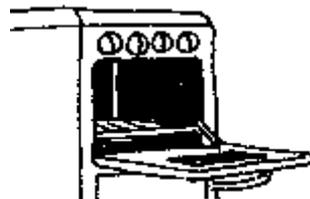
Faire fondre le beurre et le chocolat



Mélanger



Verser dans le moule beurré



150° 45min

Ingrédients (pour 6 personnes)

Une demi plaque de beurre

10 cuillères de farine

Une tablette de chocolat

10 cuillères de sucre

4 oeufs

Ustensiles

Un saladier

Une cuillère

Un moule

Un couteau

Une casserole

Déroulement

1- Faire fondre le chocolat et le beurre.

2- Mélanger la farine, les oeufs et le sucre dans le saladier.

3- Ajouter le chocolat et mélanger.

4- Beurrer le moule.

5- Verser la pâte dans le saladier.

6- Cuire au four à 150° pendant 45 minutes.