

Gâteau Choco au micro onde

Un délicieux gâteau qui cuit en 6 mn chrono !



Préparation :
Cuisson :
Attente :

15 mn
6 mn
0mn



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Chocolat noir	1 tablette	
Farine	60 g	Cliquer ici pour un problème de mesure
Sucre	125g	
Beurre	100g	
Levure chimique	1/2 paquet	
Lait	1 c à café	
Oeufs	3	
Noisettes	20g	A prendre en poudre, ou bien piler une trentaine de noisettes

Recette :

- Faire fondre le chocolat avec la cuiller de lait ; ajouter le beurre et laisser chauffer (sans bouillir).
- Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Dans un saladier, verser les oeufs et le sucre. Battre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Y jeter la farine, la poudre de noisette et la levure.

Y incorporer le chocolat fondu en remuant rapidement

Verser la préparation dans un moule garni d'un papier sulfurisé.

Cuisson

Mettre au four à micro onde à pleine puissance pour 6 minutes.

- Laisser reposer quelques minutes avant de la démouler.
- Décorer le dessus avec du sucre glace, des copeaux de chocolat ou du vermicelle coloré.
- A déguster froid !

