

RECETTE GATEAU AU CHOCOLAT



Ingrédients : 125 g de beurre
80 g de sucre
150 ml de lait
180 g de chocolat
une pincée de levure et de sel
un sachet de sucre vanillé
50 g de farine
3 œufs

D'abord tu as dû prendre un saladier et tu as fait fondre le beurre au micro-ondes, tu l'as mélangé avec le sucre et le sachet de sucre vanillé.
Ensuite, tu as ajouté 3 œufs et tu as mélangé en même temps.

Puis tu as dû mesurer le lait avant de le verser dans ton saladier.

Maintenant tu as fait cuire le chocolat dans une petite casserole pour le déposer une fois fondu dans le saladier et tu as mis la farine, une petite pincée de levure et de sel.

Enfin, tu as mis la mixture obtenue dans un moule et tu as dû la laisser cuire à 180° C pendant 10 minutes.

Bon appétit ! - 😊