



Les Recettes de BABETH

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
min 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.

