



Epreuve du jour :

Le gâteau au chocolat

- Etape 1 : lecture de la recette
- Etape 2 : lister vos ingrédients
- Etape 3 : faire les courses
- Etape 4 : préparer le gâteau



Notre liste de course :

INGRÉDIENTS :

- 80 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 125 g de beurre

PRÉPARATION :

1. Battre les œufs dans un bol.
2. Mélangez la farine, le sucre et la levure dans le saladier.
3. Ajoutez les œufs battus à la préparation et mélangez le tout.
4. Faites fondre au micro-onde le beurre et le chocolat coupé en morceaux.
5. Ajoutez le chocolat et le beurre à la préparation. Battez bien le tout jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène.
6. Enfournez la pâte à 180° pendant 30 minutes dans un moule à cake.