



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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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.