



Gâteau au chocolat au micro onde

Ingredients

200g de chocolat noir

4 oeufs

140g de sucre

100g de farine

6g de levure chimique

150g de beurre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm - (qui ira pour le micro onde)

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir en morceaux au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation blanchie et mousseuse

Verser le chocolat/beurre fondu et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser dans le moule

Faire cuire au micro onde 6 minutes puissance moyenne

Le temps peut varier d'un micro onde à un autre alors rallongez un peu le temps si nécessaire, par tranche de 30 secondes