

MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTS



3 cuillères à soupe rase
de farine



125 g de beurre



200 g de chocolat



125 g de sucre



3 oeufs



1 cuillère à café de
levure

USTENSILES



un saladier



1 bol



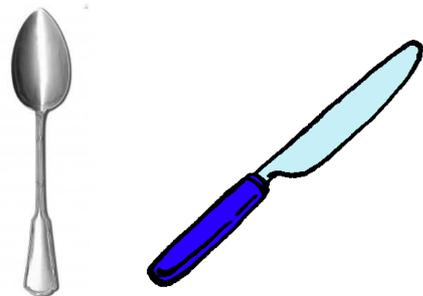
un verre doseur



un moule à gâteau



du papier
sulfurisé



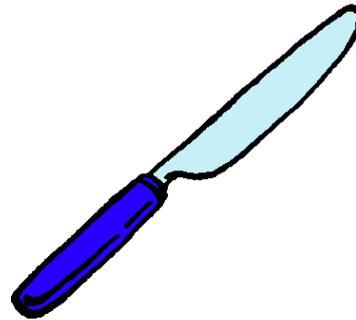
2 cuillères
(café + soupe)
et 1 couteau

MOELLEUX AU CHOCOLAT

- Dans un bol, faire fondre le chocolat au micro-onde avec un tout petit peu d'eau.



- Puis y ajouter le beurre coupé en petits morceaux.



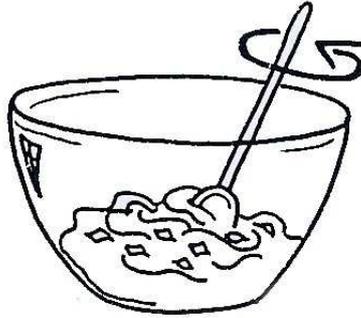
- Dans un saladier, battre le sucre avec les œufs entiers.



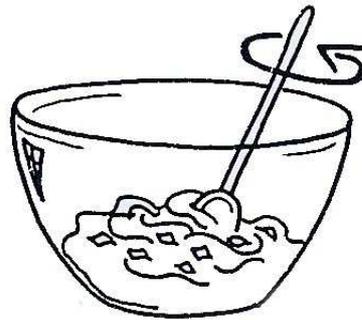
- Ajouter la cuillère de levure.



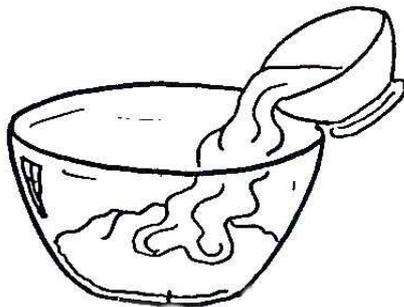
- Mélanger.



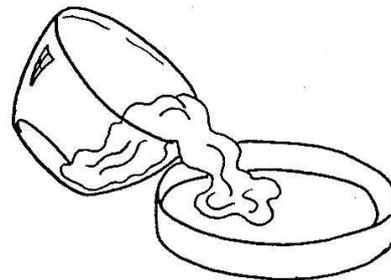
- Rajouter la farine et mélanger de nouveau.



- Rajouter enfin le mélange chocolat-beurre et mélanger bien le tout.



- Dans un moule passant au micro-onde, poser au fond du papier sulfurisé. Verser la pâte à gâteau dans le moule.



- Faire cuire 5 min et 10 secondes au micro-onde

