

Recette : GÂTEAU AU CHOCOLAT (AU MICRO-ONDE) !

Desserts



GÂTEAU AU CHOCOLAT (AU MICRO-ONDE) !

INGRÉDIENTS

3 œufs
10 centilitres de lait
60 grammes de farine
80 grammes de beurre
150 grammes de chocolat
1 cuillère à café de levure chimique
100 grammes de sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat et le beurre, réserver.
2. Batta les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine, la levure puis le lait.
4. Mélanger la première préparation avec la seconde.
5. Verser le tout dans un moule pouvant aller au micro-onde.
6. Mettre **6 minutes** au micro-onde à pleine puissance.

Recette partagée par Aline !



Préparation : 5-10 minutes

Cuisson : 6 minutes



C'est à vous de jouer !