

# Recette : QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT !

Desserts



## QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT !

### INGRÉDIENTS

5 œufs  
200 grammes de farine  
50 grammes de cacao en poudre  
250 grammes de sucre en poudre  
1 sachet de levure  
250 grammes de beurre mou

### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, travailler le beurre mou pour lui donner la consistance d'une pommade.
2. Ajouter le sucre.
3. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Incorporer les œufs un par un, en mélangeant bien.
5. Incorporer la farine, la levure et le cacao, tamisés préalablement.
6. Beurrer et fariner votre moule à cake.
7. Remplir le moule aux trois quarts avec votre préparation.

#### Un Conseil ?

Ne surtout pas faire fondre le beurre au moment de la préparation.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes



*C'est à vous de jouer !*

Environ 45 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*