

Le gâteau au chocolat «façon sandrine»

- ingrédients:
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 200g de beurre
- 150g de sucre
- 5 œufs
- 50g de farine



Les ustensiles : 2 saladiers, 1 fouet

1- préchauffez le four à 180°C.

2- faites fondre le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux au micro-ondes à faible puissance (500w maxi) pendant 2mn environ.



Avant dernière étape!!

- Dans le deuxième saladier versez le chocolat et le beurre fondu.
- Mélangez
- Ajoutez le sucre, les œufs un à un tout en remuant.
- Intégrez la farine.



Ultime étape avant dégustation!!!

- Versez dans un moule anti adhésif et enfournez pour 25mn.



Ta daaaaaaaa !!!!!



Bonne dégustation à tous!!!

