

les recettes d'Alice

Gâteau moelleux au chocolat



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

125 gr de chocolat noir
3 œufs
110 gr de beurre
70 gr de farine

100 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
5 cl de café fort
½ sachet de levure chimique

MATERIEL NECESSAIRE

1 moule à manqué en silicone

1 rouleau à pâtisserie

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre vanillé et le sucre.
- 2- Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le café puis mélanger au mélange précédant et ajouter le beurre ramolli.
- 3- Ajouter ensuite la farine et la levure chimique.
- 4- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- 5- Verser dans le moule et cuire 20 min à 180°.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser tiédir le gâteau 10 min avant de le démouler.

Alice Délice

