



Mon gâteau au chocolat au lait

Recette pour environ 8 personnes. Préparation : 15 minutes. Cuisson : 40 minutes.

Ingrédients

Chocolat au lait Jivara (Valrhona) : 150 g
Beurre : 125 g
Oeufs : 3
Sucre : 150 g
Eau minérale : 125 g
Lait en poudre : 30 g
Farine : 200 g
Levure chimique : 1 sachet

Beurre, sucre et cacao amer pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
un moule à manqué de 22 cm



Réalisation

1. Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, faire fondre le chocolat au lait avec le beurre.
2. Dans le bol du batteur, fouetter les oeufs avec le sucre, puis verser le chocolat fondu.
3. Ajouter l'eau et le lait en poudre.
4. Incorporer enfin la farine et la levure puis mélanger une dernière fois le tout.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Beurrer, sucrer et recouvrir de cacao amer le fond et les bords du moule à gâteau. Verser la pâte dedans.
7. Dès que le four est chaud, enfourner pour 40 minutes de cuisson.
8. Laisser bien refroidir, au moins 30 minutes, avant de démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com