

Gâteau coeur surprise

2 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat
- 140 g de beurre
- 140 g de sucre en poudre
- 3 c. à s. de farine
- 2 oeufs
- Smarties

La **recette**

Etape 1
Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie.

Etape 2
Hors du feu, ajouter le sucre et la farine. Incorporer les oeufs un à un.

Etape 3
Recouvrir la plaque de papier sulfurisé. Verser le mélange sur une épaisseur de 1 cm maximum. Enfourner 15 minutes à 180°C (Th 6).

Etape 4
Laisser reposer le gâteau 15 minutes au réfrigérateur.

Etape 5
Découper des coeurs avec l'emporte-pièce. Pour 1 gâteau il faut 3 parts dont 1 avec un coeur au milieu.

Etape 6
Procéder au dressage : Déposer une part, puis la part avec le coeur découpé au milieu, verser les smarties puis refermer.

Etape 7
Décorer à l'aide du crayon pâtissier.