

Gâteau au chocolat

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 tablette de chocolat
- 80 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2
Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure.

Etape 3
Battre les oeufs et les ajouter à la préparation. Mélanger le tout.

Etape 4
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Verser le mélange dans le saladier, battre le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Etape 5
Verser la préparation dans un moule et enfourner à 180°C pendant 30 minutes. Planter un couteau au centre du gâteau pour vérifier sa cuisson.