

# Recette d'un gâteau chocolat

Ce qu'il faut:

200 g de chocolat

150 g de sucre en poudre

50 g de farine

3 œufs

Le matériel:

Une cuillère à soupe

Une cuillère en bois

Une casserole

Un saladier

Un moule à gâteaux

Les étapes :

1- sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse

2- Dans la casserole on casse le chocolat en morceaux puis on y ajoute 3 cuillères à soupe d'eau et mettre le tout à fondre à feu moyen.

3- Pendant ce temps, dans le saladier, agiter le beurre mou à l'aide de la cuillère en bois, puis ajouter le sucre en poudre et continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux, Ensuite ajouter les œufs un à un en alternance avec la farine.

4- J'incorpore au moule le chocolat fondu.

5- Verser la pâte à faire cuire au four préchauffé à 150° pendant 30 minutes.

6- laisser refroidir

