GATEAU CHOCOLAT

Page 1 sur 1

Recettes de cuisine



Préparation

Pour 8 personnes Préparation 20 minutes Cuisson 25 à 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C. Faire fondre 150 g de chocolat et 150g de beurre (1.30 minutes au micro ondes). Mélangez 3 oeufs avec 250 g de sucre. Ajoutez 100 g de farine.

Ajoutez au mélange chocolat beurre, 125g de noisettes ou de noix hachées grossièrement. Versez dans un plat rectangulaire de 25 cm protégé par du papier sulfurisé. Faites cuire 25 à 30 minutes, le gâteau doit être légèrement fondant. Servez le avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise.

Commentaires

J'ai réalisé ce gâteau avec 150 g de sucre largement suffisant, et utilisé des noix. Très bon gâteau. Ce gâteau est du répertoire de ma nièce Emilie réclamée souvent par ses enfants et les copines. Source Bridget Wardley et Judy More

GATEAU CHOCOLAT



Ingrédients

150 g de chocolat 150 g de beurre 3 oeufs 250 g de sucre 100 g de farine 125 g de noisettes ou de noix hachées grossièrement

Ajouter un commentaire

==

←	1	 30	31	32	33	34	 45	\rightarrow	