

Gâteau magique au chocolat

Ingredients
4 oeufs
100g de beurre
100g de farine
120g de chocolat noir
500g de lait entier
140g de sucre
20g de cacao non sucré

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre le beurre et le chocolat noir ensemble au micro onde ou au bain marie.

Sparer les blancs et les jaunes d'oeufs

Faire tidir le lait au micro onde quelques secondes

Prchauffer le four 150C

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs et le sucre 1min/vitesse 3.5

Verser le mlange beurre et chocolat fondu 10s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et le cacao 10s/vitesse 3

Puis le lait tide 20s/vitesse 3

Monter les blancs en neige et les incorporer grossirement la prparation prcdente , vous ne devez pas obtenir une prparation homogne c'estce qui donnera les 3 couches recherches : flan, crme et gteau

Enfourner environ 45 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr