



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.

Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs

Faire tiédir le lait au micro onde quelques secondes

Préchauffer le four à 150°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter le mélange beurre et chocolat fondu.

Incorporer la farine et le cacao

Puis verser le lait tiède et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Monter les blancs en neige et les incorporer grossièrement à la préparation précédente , vous ne devez pas obtenir une préparation homogène c'est ce qui donnera les 3 couches recherchées : flan, crème et gâteau

Enfourner environ 45 minutes