

LE GATEAU AU CHOCOLAT

J'ai choisi cette recette parce que ma maman le fait. C'est le premier gâteau que j'ai fait avec elle. Je l'ai goûté et j'aime bien.

J'adore faire la cuisine surtout avec ma mère. J'adore mettre et mélanger les ingrédients.

Mon gâteau est au chocolat et j'adore le chocolat (noir, blanc ...).

Par contre, je n'ai pas le droit de le mettre au four car c'est dangereux.

Pour faire de la bonne cuisine, il faut savoir goûter tous les ingrédients.

Ingrédients :

240 g de sucre en poudre

200g de beurre

200g de chocolat noir dessert

100g de farine

6 œufs

Explication :

Allumer le four à 180°.

Couper le chocolat en morceaux dans une casserole.



Ajouter le beurre et faire fondre le tout à feu doux.



Remuer de temps en temps.



Dans un saladier, mettre le sucre, la farine et casser les œufs.



Puis mélanger



Une fois que le chocolat et le beurre ont fondu, le mettre dans le saladier et mélanger.



Puis verser le mélange dans un plat allant au four. Et laisser cuire environ 30 min.



On voit bien que ça ressemble au chocolat (moi ça me donne déjà faim)



Et voilà le résultat, avec de la crème anglaise, miam miam, je me régale.