

## Gâteau au chocolat de maman

### Ingrédients :

4 œufs

125g de chocolat

1 cuillère à soupe de farine

10cl de crème liquide

50g de poudre d'amande

125g de sucre

Préchauffer le four à 180 degrés



Faire fondre le chocolat.



Casser les œufs, séparer les jaunes et les blancs.



Monter les blancs en neige.



Incorporez à la préparation les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, le sucre et la farine.



Lorsque le mélange est homogène, incorporez les blancs à la préparation.



Beurrez les moules et enfournez au four 30 minutes et pas plus.



Après 30 minutes de cuisson, le gâteau au chocolat est prêt à être dégusté.



Hummm !!!