

Cake au chocolat.



Température : 170°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

80 g de beurre fondu

100 g de sucre en poudre

60 g de farine

½ sachet de levure

3 œufs

200 g de chocolat noir dessert

Préchauffez le four à 170°C, 60% d'humidité.

- Faites fondre le beurre et le chocolat.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, la levure et le mélange beurre/chocolat fondus. Mélangez.
- Versez la préparation dans un moule à cake.
- Enfournez et laissez cuire 20 à 30 min.