

GATEAU AU CHOCOLAT RECETTE FABIENNE

Ingrédients :

200 g de chocolat noir pâtissier

200 g de beurre

200 g de sucre

100 g de Maïzéna

4 Œufs

Préparation :

Préchauffer le four à 160°C, faire fondre dans une casserole le beurre et le chocolat.

Verser la préparation dans un saladier, ajouter le sucre et mélanger.

Laisser tiédir puis ajouter les œufs et la Maïzéna, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préparer un moule à Manqué avec du papier sulfurisé beurré et y verser la pâte.

Enfourner 30 minutes à 160°C (à moduler suivant votre Four)