



Gâteau au chocolat



Ingrédients

- Pour 8 personnes
Equivalence : 1 fruit + 1 cuillère à soupe d'huile + 1/8 de baguette (30 g de pain)
- 120 g de chocolat noir pâtissier
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique



Préparation

- Préchauffer le four à thermostat 5.
- Battre les œufs entiers, y ajouter le sucre, le beurre fondu et le chocolat fondu.
- Incorporer la farine et la levure à ce mélange.
- Verser cette pâte dans un moule légèrement huilé.
- Laisser cuire 20 mn à thermostat 5.

