GÂTEAU AU CHOCOLAT

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Chocolats

Produits laitiers

Ingrédients

- ✓ 100g de beurre
- ✓ 10 g de beurre pour le moule
- ✓ 4 cuil. à soupe de farine
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 2 cuil. à soupe de lait
- ✓ 2 cuil. à soupe de rhum
- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 150 g de chocolat fondant

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Y ajouter le lait et le rhum. Battre en mélange mousseux les œufs et le sucre. Mélanger la farine tamisée à l´appareil. Beurrer un moule à gâteau et préchauffer le four 10 minutes. Verser l´appareil dans le moule et cuire 45 minutes à four moyen (180°c)