

RECETTE DE GÂTEAU AU CHOCOLAT



COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU AU CHOCOLAT ?

Une recette de **gâteau au chocolat** à la saveur adoucie par les amandes en poudre. Un délicieux gâteau au chocolat à faire et à déguster avec les enfants.

Cette recette est proche de celle d'un quatre - quart.

LES INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT :

- 125 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 50 g de farine
- 3 oeufs
- 80 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 moule à cake
- 1 batteur électrique

LES ÉTAPES DU GÂTEAU AU CHOCOLAT :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat additionné de 2 cuillères à soupe d'eau.
3. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs.
4. Mélanger au batteur électrique le chocolat fondu, le sucre, le beurre, la farine et les jaunes.
5. Ajouter les amandes et tourner pour bien mélanger.
6. Monter les blancs en neige fermes en ajoutant un pincée de sel.

7. Ajouter les blancs en neige en tournant délicatement.

8. Verser la pâte dans un moule à cake.

9. Mettre à cuir dans un four chauffé à 180 °C. Laisser cuire 40 à 45 mn environ.

10. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du gâteau, le gâteau moelleux au chocolat est cuit lorsque la lame ressort propre.

11. Démouler et laisser refroidir sur la grille du four.

Vous n'avez plus qu'à déguster votre gâteau !