

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Temps de préparation 20 minutes.
Temps de cuisson 45 minutes environ.

Préchauffez votre four chaleur tournante 160°C(thermostat 5/6).
Faites fondre à feu très doux dans une casserole le chocolat,
puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux mélanger bien le tout mettre de côté.
Dans un saladier assez grand versez le sucre et les jaunes d'oeufs, battre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Ajoutez au mélange le chocolat fondu, battre, puis la farine.
Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélangez les doucement à la préparation chocolatée.
Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
Mettez au four environ 45 minutes (piquer le gâteau au bout de 45minutes), s'il est cuit, le sortir.

commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Je fais fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (1 minute).
Gâteau au chocolat facile et rapide, que vous pouvez accompagner d'une crème anglaise.
Recette adorée par les enfants mais aussi par les grands.
Vous pouvez aussi réaliser ce gâteau avec des poires.
Versez une couche de pâte dans le moule, placez les poires épluchées entières (pour moi poires conférence, 3 ou 4 selon grosseur).
Versez le reste de pâte et enfournez pour environ 1 heure.
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si elle ressort sèche, votre gâteau est cuit.
L'association poires-chocolat est un délice



GATEAU AU CHOCOLAT



Ingrédients

5 oeufs
1 tablette de
chocolat noir
"poulain" (100gr) ou
chocolat noir
Nestlé dessert
125 g de farine
200 g de sucre
125 g de beurre
1 moule à cake
grand format



Ajouter un commentaire

