

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson 50 minutes environ

Faire fondre le beurre au micro-ondes et le laisser tiédir.
 Faire tiédir le lait.
 Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante).
 Séparez les blancs des jaunes.
 Battez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel.
 Fouettez les jaunes avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger (ou une cuillerée à soupe d'eau).
 Ajoutez le beurre fondu.
 Ajoutez la farine tamisée, le cacao, mélangez.
 Ajoutez alors le lait tiédi et mélangez.
 Ajoutez enfin les oeufs en neige sans trop les casser (des petits morceaux doivent flotter en surface).
 Versez dans un moule à manqué de 22/23cm, beurré et fariné et enfourner pour 50 minutes environ.
 Laissez refroidir.
 Démoulez le gâteau sur un plat, et mettre au réfrigérateur environ 3 à 4 heures.
 Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

Source Hervé Cuisine

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Gâteau magique au chocolat qui séduira les enfants petits et grands.
 Le moule ne doit pas être trop grand, n'hésitez pas à remplir le moule, le gâteau ne gonfle pas.
 Vous pouvez préparer le gâteau magique la veille.

Ajouter un commentaire



GATEAU MAGIQUE AU CHOCOLAT



Ingrédients

4 oeufs
 125 g de sucre
 125 g de beurre
 75 g de farine
 50 g de cacao en poudre
 1 pincée de sel
 50 cl de lait
 demi-écrémé
 ou entier
 1 cuillerée à soupe d'eau
 ou eau de fleur d'oranger
 sucre glace

