



Gâteau simple au chocolat

Vous cherchez une idée de recette pour le goûter ou pour un dessert ? Pourquoi pas un gâteau simple au chocolat ? Qui a dit qu'une recette sucrée devait absolument être originale pour être appréciée ? Ce bon vieux gâteau au chocolat de notre enfance est un classique indémodable : facile à cuisiner et rapide à faire. Si vous avez ces 6 ingrédients, et quelques minutes devant vous, faites plaisir aux bouches sucrées de votre entourage sans vous prendre la tête !

PRÉPARATION :  Préparation **10 min** Cuisson **30 min**

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

80 g de farine

125 g de sucre

1 sachet de levure

1 tablette de chocolat à cuire Nestlé Dessert

4 œufs

125 g de beurre

1.

Mélangez la farine, le sucre et la levure puis ajoutez les œufs battus à la préparation.

2.

Mélangez le tout, et ajoutez le beurre et le chocolat préalablement fondus au micro-ondes ou à la casserole sans eau.

3.

Battez bien le tout jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène.

4.

Enfournez la pâte à 180° pendant 30 minutes dans un moule à cake.

5.

Plantez un couteau dans votre gâteau au chocolat pour vérifier sa cuisson. L'idéal est que le couteau ne ressorte pas tout à fait sec, preuve que le gâteau est resté tendre et moelleux.