

# Gâteau au chocolat fondant rapide

## Ingrédients :

200g de chocolat à pâtisser noir

100g de beurre plus 1 noix pour le moule

3 œufs

50g de farine

100g de sucre en poudre

## Préparation :

Préchauffez votre four th6 (180°)

Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine, mélangez. Ajoutez le mélange chocolat beurre, mélangez bien.

Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.

Faire cuire au four environ 20 minutes (25 minutes pour les moules en pyrex). A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez-le

Ce gâteau est fait dans un moule à cake

Pour nous **1 recette par personne**



