

Le gâteau au chocolat

de Laurianne Bodart

Il te faut (ingrédients) :

80g de cacao en poudre
20cl de lait
10cl de crème liquide
3 œufs
150g de sucre
200g de farine
1/2 sachet de levure (=6g)
10cl d'huile

Tu as besoin (matériel) :

1 cuillère en bois
1 fouet
1 moule de la forme de ton choix
1 fouet
1 saladier
1 bol

Préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2) Mélangez le cacao , le lait et la crème dans un saladier.
- 3) Dans un bol casser les œufs entiers avec le sucre, ajoutez la farine et la levure puis l'huile.
- 4) Transvasez le tout dans le mélange cacao-lait-crème. Fouettez.
- 5) Verser la pâte dans un moule beurré. Enfournez pendant 45 min.
- 6) Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Démoulez et dégustez !

Bon appétit !