

La recette du gâteau au chocolat De Coco et Cacahuète

Ingrédients :

3 œufs
75 g de beurre
75 g de farine
100 g de sucre
100 g de chocolat à dessert
1 sachet de levure



Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Etape 1

**Faire fondre le chocolat à dessert
dans une casserole avec un peu d'eau**

Etape 2

Ajouter le beurre et laisser fondre

Etape 3

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Etape 4

Battre les blancs en neige et laisser de côté

Etape 5

**Au batteur, travailler les jaunes d'œufs
Et le sucre pour obtenir un mélange
clair et mousseux**

Etape 6

**Ajouter le chocolat et le beurre fondu,
la farine et la levure en continuant
de mélanger au batteur**

Etape 7

**Ajouter et mélanger les blancs en neige
à la préparation**

Etape 8

**Verser dans un moule beurré,
faire cuire au four pendant 30 à 35 min**



Bonne dégustation