

Un peu de réconfort



5 œufs
1 verre de sucre
1 verre de farine
1/2 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
180 g de chocolat dessert
50 g de beurre

Préparation

Temps Total : 50 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et le sucre.

Ajouter la farine, puis mélanger.

Ajouter la levure, le sucre vanillé, et mélanger.

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat.

Verser ce chocolat fondu dans le mélange (œufs, sucre, farine, levure, sachet de sucre vanillé).

Verser la pâte dans un moule à gâteau.

Enfourner à 180°C (thermostat 6), pendant 30 min.



Bon appétit à tout le monde!!



