



Facile

## Moelleux Au chocolat



Thème : Cuisine

Préparation 10 minutes

Cuisson 30 minutes à 180°

### Ingrédients :

- 200g de chocolat pâtissier
- 50g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 100g de beurre + 1 noix pour le moule
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- Sucre glace pour la décoration

### Étapes :

- 1- Préchauffer le four à 180 (thermostat 6).
- 2- Dans une casserole, faire fondre à feu doux les morceaux de chocolat et de beurre (ou au micro-onde).
- 3- Dans un saladier, ajouter le sucre, les œufs et la farine ; mélanger le tout.
- 4- Ajouter le mélange au chocolat/beurre en tournant bien.
- 5- Beurrer et fariner le moule, puis y verser la préparation.
- 6- Faire cuire au four environ 30 minutes à 180° en surveillant la cuisson.
- 7- Une fois cuit, le gâteau peut paraître pas assez cuit. Pas de souci !!! Laissez le refroidir pour le démouler et le savourer !!!
- 8- Pour la décoration, il est possible de rajouter du sucre glace ou du chocolat fondu.

## Bon appétit !!!