

Gâteau au Chocolat

Pour les gourmands très pressés, version micro-ondes

Ingrédients :

150 g de chocolat noir dessert	3 œufs
60 g de farine	100 g de sucre
1 cuillère à café de levure	80 g de beurre
10 cl de lait	50 g de poudre d'amandes

1. Faire fondre le chocolat avec cinq cuillerées à soupe d'eau.
Ajouter ensuite le beurre fondu et réserver
2. Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amandes et le lait.
Mélanger cela à la préparation au chocolat.
4. Beurrer votre plat en verre ou un moule allant au four micro-ondes
Y verser votre préparation jusqu'à mi-hauteur.
5. Faire cuire six minutes au four micro-ondes à pleine puissance.
Attendre cinq minutes avant de démouler le gâteau et le laisser refroidir.

On peut s'amuser à décorer le gâteau en le nappant de chocolat fondu, et en le décorant avec des Smarties.

Il est aussi possible d'incorporer dans la pâte des éclats de noix, des Top-Crunch...