

# LE GATEAU AU CHOCOLAT DES ECOLIERS

## INGREDIENTS

200 G de chocolat pâtissier

125 g de beurre

4 œufs

130 g de sucre

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

## PREPARATION :

METTRE 200g de chocolat noir pâtissier dans le bol. MIXER 7 secondes/ vitesse 9

AJOUTER 125g de beurre en morceaux dans le bol

REGLER 5min / 50° /vit 1

AJOUTER 4 œufs, le sucre vanillé et 130 g de sucre

REGLER 1min/ vit 4

AJOUTER 100G de farine et un sachet de levure REGLER 1 min/vit 4

VERSER dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné.

ENOURNER environ 20 à 25 minutes à 180°

FONDANT à 18 /20 minutes.

Moelleux à 25 minutes.

LAISSER refroidir avant le démoulage.