**Gäteau moelleux aux chocolat de Noël**

**Préparation : 30 min Cuisson : 30 min**

 **Ingrédients**

**Pour 6/8 personnes**

**1 dizaine de chocolats noirs à 70%**

4 œufs

25 cl de lait

50 g de beurre (+ pour le moule)

120 g de sucre fin

120 g de farine

1/2 paquet de levure chimique

2 c à soupe de rhum

1 c à café d’extrait de vanille

1 pincée de sel

**Préparation**

**Préchauffer le four à 180°C (th 6)**

Battre le beurre ramolli avec les jaunes d’œuf et le sucre, la pincée de sel puis le lait. Verser la farine mélangée avec la levure. Ajouter le rhum et l’extrait de vanille, et les chocolats de Noël coupés en 2 ou 3 morceaux, mélanger.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange. Verser la préparation dans un moule beurré et enfourner pour 30 min, la pointe du couteau doit ressortir sèche.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita