

Gâteau magique au chocolat



Ingrédients

- 125 g de beurre
- 70 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 45 g de cacao amer
- 2 pincées de sel
- 50 cl de lait

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le beurre.

Faire tiédir le lait.

Mélanger la farine, une pincée de sel et le cacao.

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le beurre fondu et mélanger.
Ajouter le mélange farine/cacao et mélanger.
Verser le lait tiède et bien mélanger le tout.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation.
Verser dans un moule.
Enfourner pour 50 min environ.
Laisser refroidir, démouler et placer au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce

Faire le gâteau la veille, ainsi il en sera encore plus meilleur.

Bon appétit !!!