



Emilie cuisine
AVEC GUY DEMARLE & THERMOMIX
06.03.32.59.37




Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Ingédients

200 g de chocolat (au lait ou noir)

100 g de beurre

100 g de sucre

75 g de farine

3 œufs

Topping :

Fourrage croustillant choco noisette

Guy Demarle

chocolat rapé

Gâteau express au chocolat

 12

 préparation
10 minutes - cuisson comprise ! 

Préparation

1. Dans le bol micro-onde, faire fondre le chocolat et le beurre pendant 1 min 30 à 2 min selon la puissance de votre micro-onde.
2. Placer le moule cake cannelé OHRA sur la plateau de votre micro onde.
3. Dans un cul de poule, mélanger à l'aide de la cuillère magique, le sucre et la farine, les œufs.
4. Ajouter ensuite le chocolat et le beurre fondu.
5. Verser ensuite la pâte dans le moule à cake cannelé.
6. Cuire au micro onde 5min à 6 minutes selon la puissance de votre micro-onde.
7. Laisser refroidir 15 minutes, démouler.
8. Il ne reste plus qu'à décorer selon vos goûts, c'est déjà prêt !



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com