

RECETTE DE GÂTEAU AU CHOCOLAT



Une recette de **gâteau au chocolat** à la saveur adoucie par les amandes en poudre. Un délicieux gâteau au chocolat à faire et à déguster avec les enfants. Cette recette est proche de celle d'un quatre - quart.

LES INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT :

- 125 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 50 g de farine
- 3 oeufs
- 80 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 moule à cake
- 1 batteur électrique

LES ÉTAPES DU GÂTEAU AU CHOCOLAT :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat additionné de 2 cuillères à soupe d'eau.
3. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs.
4. Mélanger au batteur électrique le chocolat fondu, le sucre, le beurre, la farine et les jaunes.
5. Ajouter les amandes et tourner pour bien mélanger.
6. Monter les blancs en neige fermes en ajoutant un pincée de sel.
7. Ajouter les blancs en neige en tournant délicatement.
8. Verser la pâte dans un moule à cake.
9. Mettre à cuire dans un four chauffé à 180 °C. Laisser cuire 40 à 45 mn environ.
10. Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau plantée au coeur du gâteau, le gâteau moelleux au chocolat est cuit lorsque la lame ressort propre.
11. Démouler et laisser refroidir sur la grille du four.

Vous n'avez plus qu'à déguster votre gâteau !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-gros-gateau/gateau-chocolat-6.asp)