

## Gâteau au chocolat

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **6** (0.94€/pers.)

Temps de préparation : **15mn**

Temps de cuisson : **45mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Une envie de gâteau, une envie de chocolat : et voici le kit gâteau au chocolat !

### Ingrédients :

- **125 g** de Beurre doux
- **4 unité** de Oeuf
- **50 g** de Farine de blé T45
- **100 g** de Sucre en poudre
- **75 g** de Maïzena
- **125 g** de Chocolat noir pâtissier
- **1 pièce** de Levure chimique



### Etapes de préparation :

- 1** Dans une casserole, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre. Puis versez- le dans un saladier. Rajoutez le sucre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez les œufs un par un.
- 2** Mélangez à chaque étape jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites de même avec la farine, la maïzena (ou la féculé) et la levure.
- 3** Préchauffez votre four à 160°C.  
Beurrez et farinez un moule. Versez la pâte.  
Enfournez pour 45mn.  
Pour vérifier la cuisson : enfoncez la lame d'un couteau au cœur du gâteau, il est cuit lorsque la pointe du couteau en ressort sèche.
- 4** Démoulez et laissez le gâteau refroidir sur une grille (afin de laisser s'échapper l'humidité)

Gâteau au chocolat - *La belle vie*

