Le gâteau extra-gourmand

Ingrédients

- Beurre : 125 g
- Chocolat noir : 125 g
- Sucre : 125 g
- Farine : 75g
- 3 œufs
- Levure chimique: une cuillère à café
- Chantilly et smarties

Ustensiles

Fouet
Bol
Saladier
Micro-onde
Moule haut

1: Couper le chocolat en petits morceaux.

2: Faire fondre le chocolat avec le beurre dans un bol.

3: Mélanger le tout pour obtenir une texture lisse.

4: Dans le saladier casser 3 œufs.

5: Battre les œufs avec le sucre à l'aide du fouet.

6: Ajouter la farine et la levure.

7: Incorporer le chocolat et le beurre fondu puis bien mélanger.

8: Beurrer le moule haut puis verser le tout dedans.

9: Faire cuire au micro-onde 5 minutes environ à pleine puissance.

10: Laisser refroidir puis recouvrir le gâteau de chantilly.

11: Le saupoudrer de smarties.

BON APPÉTIT , RÉGALEZ-VOUS!