

DEFIS Pâtisserie - JOUR 2

Aujourd'hui on cuisine aussi ! mais à la fin il y a un défi !

perche.benjamin@gmail.com

GÂTEAU AU CHOCOLAT



Ingrédients :

200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

Ustensiles :

2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

TRES IMPORTANT : IL FAUT UN MOULE ROND POUR CE
DEFI !

Une fois le gâteau fait :

- prenez d'abord une photo pour nous mettre l'eau à la bouche

- **Défi** : Comment faire 8 parts de gâteau en seulement 3 coups de couteau ?

Si vous ne faites pas le gâteau faites un dessin comme exemple ou un fichier Word ce qui nous permet de travailler l'informatique aussi.

Ex :

