

Recette Gâteau au chocolat



Ingrédients (6 personnes)

Pour le gâteau

400 g de chocolat noir

180 g de beurre demi-sel

6 œufs

100 g de sucre

80 g de sucre roux

180 ml de lait

240 g de farine

1 cuil. à café levure chimique en pot.

Pour la déco

1 sachet Glaçage blanc

1 flacon Croc'3 chocos

1 étui alphabet et chiffres en chocolat



Préparation

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.

Fouettez les œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter le lait et le mélange beurre / chocolat.

Incorporez enfin la farine et la levure.

Beurrez et farinez un moule à manqué.

Versez-y la pâte et enfournez pendant 40 minutes environ en surveillant bien la cuisson.

Laissez refroidir avant de démouler.



Décorez le gâteau : Réalisez le glaçage de votre gâteau comme indiqué sur votre sachet de glaçage blanc. Parsemez votre gâteau avec les Crocs'3 choco et décorez avec les lettres au chocolat.

