

# LE GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE



## RÉALISATION DU GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE

La recette du gâteau au chocolat de Nina est facile à faire et tout aussi facile à retenir. Les enfants adorent cette recette de gâteau au chocolat tout en mousse. La recette du gâteau au chocolat de Nina est une idée de recette postée par une petite fille de 9 ans, elle est donc à la portée de tous. En plus, les proportions sont très facile à retenir !

## LES INGRÉDIENTS DU GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE :

125 g de **chocolat** noir  
125 g de farine  
125 g de sucre  
5 oeufs  
125 g de beurre fondu  
1 cuiller à soupe d'eau  
1 pincée de sel

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE :

Selon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

1. Séparer les blancs des jaunes et réserver les jaunes.
2. Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme.
3. Ajouter la farine et le sucre au jaunes et tourner.
4. Casser le chocolat dans un grand bol.
5. Ajouter 1 cuiller à soupe d'eau et faire fondre le chocolat.
6. Ajouter le beurre fondu au chocolat et mélanger.
7. Verser le chocolat et le beurre au mélange jaune, farine et sucre et tourner.
8. Ajouter progressivement les blancs au mélange et tourner pour les incorporer entièrement.
9. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être remplis jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson.
10. Faire cuire le gâteau pendant 20 à 25 mn dans un four pré-chauffé à 180 d°.
11. Démouler le gâteau au chocolat et le servir.

Ce gâteau au chocolat se mange aussi bien tiède que froid.

## 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-nina.asp)