

RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT D'ANNIVERSAIRE



COMMENT RÉALISER LE GÂTEAU AU CHOCOLAT D'ANNIVERSAIRE

Une recette classique pour un gâteau au chocolat léger et moelleux. Cette recette du gâteau au chocolat est absolument parfaite pour un anniversaire.

LES INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT :

- 250 g de **chocolat** noir
- 50 g de farine
- 180 g de sucre
- 8 oeufs
- 125 g de beurre mou
- 3 cuillers à soupe d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 moule à manqué
- 1 casserole
- 1 grand bol
- 1 batteur
- 1 moule

LES ÉTAPES DU GÂTEAU AU CHOCOLAT :

1. Casser le **chocolat** dans une grande casserole.
2. Ajouter le beurre et lisser le mélange en tournant.
3. Retirer la casserole du feu et réserver.
4. Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs.
5. Mettre les jaunes et le sucre dans un grand bol et fouetter le mélange pour qu'il blanchisse.
6. Ajouter la farine au mélange en tournant.

7. Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme.
8. Ajouter les blancs au mélange jaune et sucre et tourner pour les incorporer entièrement.
9. Ajouter le **chocolat** au mélange en soulevant bien la pâte à la cuiller.
10. 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.
11. Faire cuire le gâteau pendant 20 à 25 mn dans un four pré-chauffé à 180 C°.
11. Démouler le gâteau au chocolat et le servir.

Vous n'avez plus qu'à déguster votre gâteau 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

page 3 / 3
à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr