

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT FACILE



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.



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €



Tablier en coton avec poche

Disponible à partir de

Octobre 2021



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

Disponible à partir de

Juillet 2021



Dessous de verre rond en bois

Disponible à partir de

Août 2021



Sac à tarte en coton

à partir de

2,99 €

[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://www.teteamodeler.com)