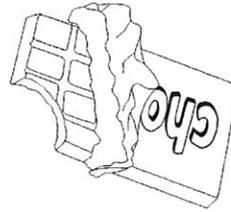


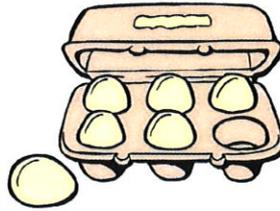
# RECETTE DE GATEAU AU CHOCOLAT



## Ingrédients :



200 g de chocolat



4 œufs



125 g de beurre

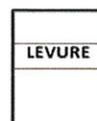
sucre en  
poudre



200g de sucre en poudre

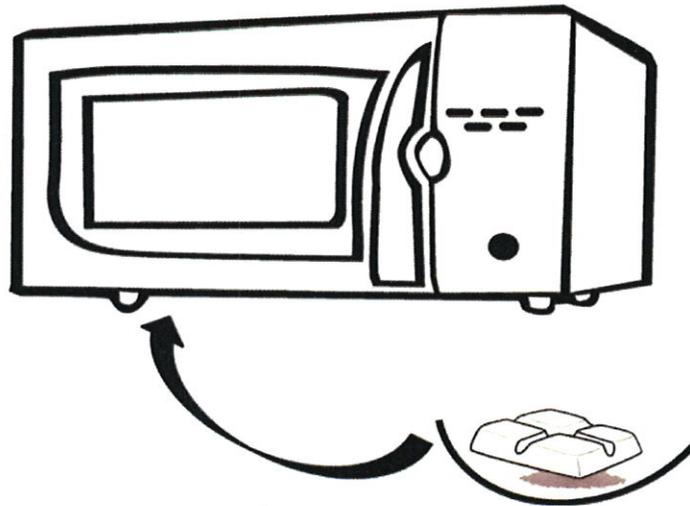


100 g de farine

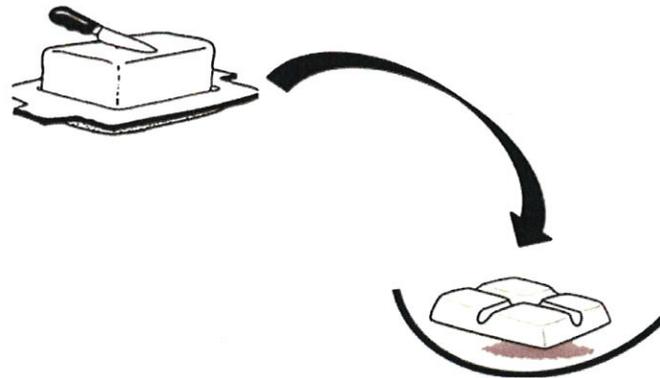


1 sachet de levure

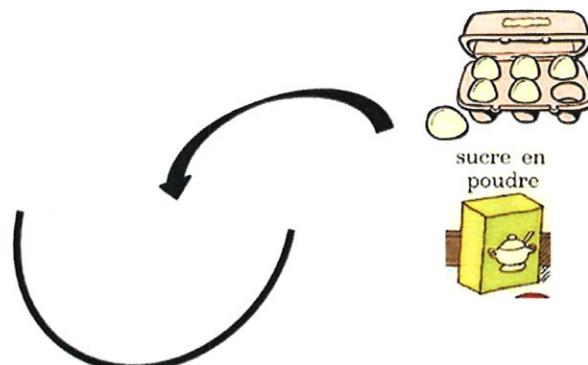
1) FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU MICRO-ONDES AVEC UN PETIT PEU D'EAU



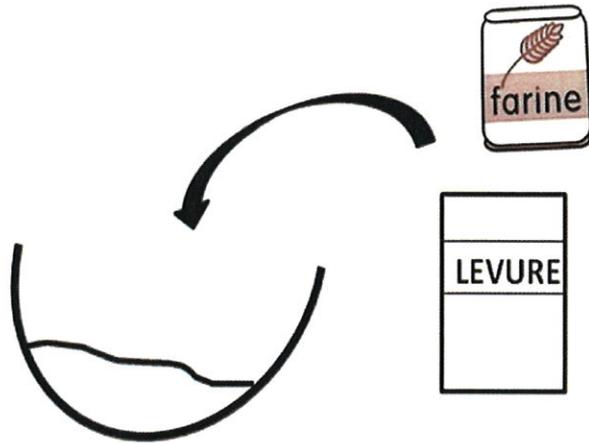
2) AJOUTER LE BEURRE



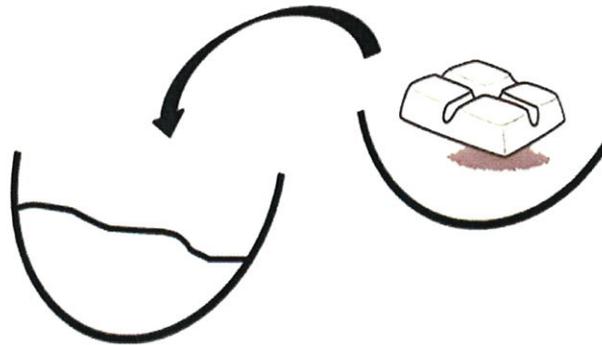
3) DANS UN SALADIER MELANGER LE SUCRE ET LES OEUFS



#### 4) AJOUTER LA FARINE ET LA LEVURE



#### 5) AJOUTER LE CHOCOLAT



#### 6) METTRE DANS UN MOULE ET AU FOUR PENDANT 25 min

