

Gâteaux de goûter

 : 10 min  : 20-25 min  : Facile



1 Casse le chocolat, coupe le beurre en petits morceaux et fais-les fondre à feu doux dans une casserole.



2 Dans un saladier, mélange le sucre, la farine et les œufs, puis ajoute le chocolat et le beurre fondus.



3 Verse la préparation dans un moule beurré et fariné.



4 Enfourne le gâteau et fais-le cuire 20 à 25 minutes à 200 °C (th. 6 /7). Vérifie la cuisson avec un couteau : il faut que la lame ressorte sèche au bord et avec des traces de chocolat au centre du gâteau.

Le petit +

C'est encore meilleur servi avec une boule de glace à la vanille !

Moelleux minute au chocolat



Pour 6 gourmands

• 200 g de chocolat noir • 200 g de beurre • 4 œufs • 300 g de sucre • 125 g de farine

