

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 125 g de chocolat noir
- 18 cl de lait
- 5 œufs entiers
- 250 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanille
- 18 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g de farine

Recette :

- Laisser fondre à feu doux le chocolat noir et le lait.
- Laisser tiédir ce mélange puis ajouter les œufs entiers.
- Incorporer le sucre fin, le sucre vanille, l'huile, la levure chimique et la farine.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 5) pendant 45 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous).