

## Moelleux au chocolat noir



Dessert **Facile**

**Pour :** 8 personnes

**Préparation :** 20 mn

**Repos :** 1 h

**Cuisson :** 25 mn

*Un gâteau rapide et bon !*

### Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 80 g de farine tamisée
- 60 g de maïzena
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs entiers

### Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au micro onde. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger et réserver.
- 2 Dans un autre récipient, bien fouetter le sucre et les oeufs. Ajouter la farine, la maïzena et la levure. Remuer pour obtenir une belle pâte.
- 3 Incorporer le mélange chocolat-beurre, bien mélanger et verser dans un moule à manqué.
- 4 Enfourner 20 à 25 minutes à 160°C (th.5).
- 5 Décorer le gâteau (pour ma part, avec 3 cuillères à soupe d'un mélange à la vanille).

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

