

Le gâteau au chocolat des écoliers

Les ingrédients

160 grammes	Sucre en poudre
4	Oeufs
130 grammes	Beurre
250 grammes	Chocolat noir
100 grammes	Farine
1 sachet	Levure chimique

La préparation

1

Préchauffer le four à 180°C.

2

Mettre 160 grammes de sucre en poudre, 4 oeufs et 130 grammes de beurre à température ambiante coupé en morceau dans le Thermomix. Chauffer **6 min/70°C/vitesse 4**.

3

Ajouter 250 grammes de chocolat noir coupés en petits morceaux dans le Thermomix.

4

Réserver dans le Thermomix,, jusqu'à ce que le chocolat ramollisse.

5

Chauffer **20 sec/45°C/vitesse 5**.

6

Ajouter 100 grammes de farine et 1 sachet de levure chimique dans le Thermomix. Chauffer **40 sec/45°C/vitesse 5**.

7

Transvaser dans un moule à manqué (Ø 24 cm) beurré et mettre dans le four pendant 25 min à 180°C. Mode chaleur tournante. Adaptez le temps de cuisson en fonction de votre four.