

GATEAUX MOËLLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients :

185 g de lait

115 g de sucre

60 g de beurre fondu

1 œuf

125 g de farine avec levure sinon ajouter 1 c café de levure

20 g de cacao en poudre

125 g de chocolat noir fondu (on peut utiliser du chocolat noir à l'orange)

1 c à soupe de rhum ou d'eau-de-vie

Préchauffer le four à 180°.

1. Mélanger le lait, le sucre, le beurre fondu et l'œuf. Ajouter le chocolat fondu.

2. Mélanger dans un autre récipient la farine, la levure, et le cacao. Incorporer à la première préparation. Battre le tout.

3. Verser dans des moules à muffins beurrés, farinés.

Cuisson : 15 à 20 min Four : 180°

Vérifier la cuisson avec un couteau pour obtenir la consistance voulue.

Variante : On peut faire un seul gâteau en versant la préparation dans un moule beurré et fariné.

Cuisson : 30 à 40 min Four : 180°