

Gâteau au chocolat MO

Ingrédients :

100 g de beurre demi sel

100 g de farine

1 c à café de levure chimique

100 gr de sucre en poudre

100 g de chocolat noir (des pistoles pour moi) **au lait**

3 oeufs

le jus d'une orange pressée

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre.

Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat. **au micro ondes à faible puissance**

Ajouter au mélange précédent.

Incorporer ensuite la farine, la levure (tamisée) et le jus d'orange.

Mettre la préparation dans un moule (compatible micro-ondes), idéalement en silicone. **tout comme Nicole j'ai utilisé mon moule tablette**

Cuire au micro-ondes, puissance 750W, pendant 3 minutes.

Puis relancer pour 2 minutes supplémentaires.

Attendre que le gâteau refroidisse avant de démouler.

