

MON MEILLEUR GATEAU AU CHOCOLAT



Ingrédients :

- 200grs de chocolat pâtissier noir (j'ai mis 150grs de chocolat au lait et 50grs de chocolat au café)
- 200grs de beurre
- 200grs de sucre (je n'en ai mis que 150grs)
- 4 oeufs
- 100grs de maïzena

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre dans une casserole le chocolat et le beurre (j'ai fait au bain-marie). Verser dans un saladier ou la cuve de votre robot, ajouter le sucre et mélanger. Laisser tiédir, puis ajouter les oeufs et la maïzena. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Verser ensuite dans votre moule tablette et enfourner pour 20 à 25 minutes.