



## **LE GATEAU AU CHOCOLAT LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS FACILE**

**pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre**

**125g chocolat noir - 125g beurre - 80g farine - 125g sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé - 4 oeufs**

**Préchauffer le four à 250° (th.8).**

**Battre les oeufs en omelette . Faire fondre le chocolat et le beurre. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, la farine et enfin les oeufs battus. Beurrer le moule et le fariner. Verser le mélange. Enfourner et cuire 15 minutes (c'est à la minute près).**