

GATEAU A LA POUDRE INSTANTANEE CHOCOLATEE



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 125 g de beurre
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 200 g de poudre instantanée chocolatée
- 200 g de farine
- 2 c à café de levure chimique
- 20 cl de lait

Préchauffez le four à 180°C. Graissez un moule.

Battre le beurre et le sucre puis rajoutez les œufs et le sucre vanillé. Continuer à battre pendant une minute. Tamisez la farine ainsi que la poudre instantanée chocolatée. Ajoutez les à la préparation précédente. Incorporez ensuite la levure et le lait. Mélangez bien le tout.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire 50 minutes environ.