

## LE GATEAU AU CHOCOLAT (version goûter)



- 200 g de chocolat
- 6 oeufs
- 160 g de beurre
- 250 g de sucre
- 100 g de farine
- Vermicelles colorés en sucres pour la déco

Préchauffer le four à 200 ° C...

Casser le chocolat en morceaux...

Et le faire fondre, puis ajouté le beurre...

Pendant ce temps, j'ai mélangé au batteur les oeufs et le sucre...

Puis ajouté progressivement la farine...

Finalement, j'ai incorporé le chocolat...

Et hop dans mon chouchou de moule en silicone et au four pour 25 à 30 minutes (je ne **me** rappelle plus si c'était 25 ou 30)...