

# GÂTEAU TIBILI

## MATÉRIEL

1 saladier



Une cuillère en bois



Un verre mesureur



Une passoire



Un moule



Un four



## INGRÉDIENTS

200g de chocolat noir



200g de sucre en poudre



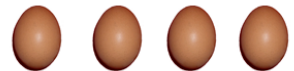
100g de farine



125g de beurre



4 oeufs



1 sachet de levure



De la pâte d'amandes



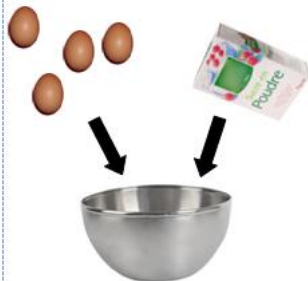
Des bonbons réglisse en forme de rouleau



Faire fondre le chocolat et le beurre.



Dans le saladier, mélanger le sucre et les œufs.



Ajouter la levure et la farine.



Verser le chocolat fondu dans le saladier.



Verser la préparation dans le moule.



Faire cuire 25 minutes.



Finir par la décoration du gâteau.

