

Gâteau au chocolat



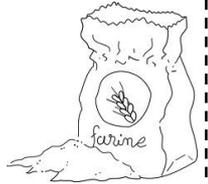
Ingrédients



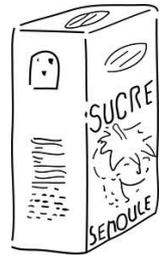
250g de chocolat



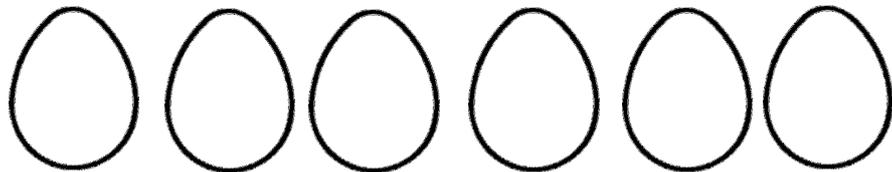
6 cuillère à soupe rases de farine



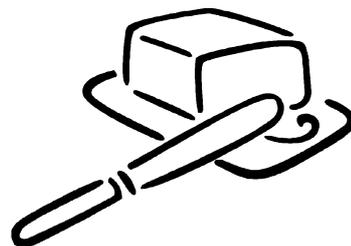
200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



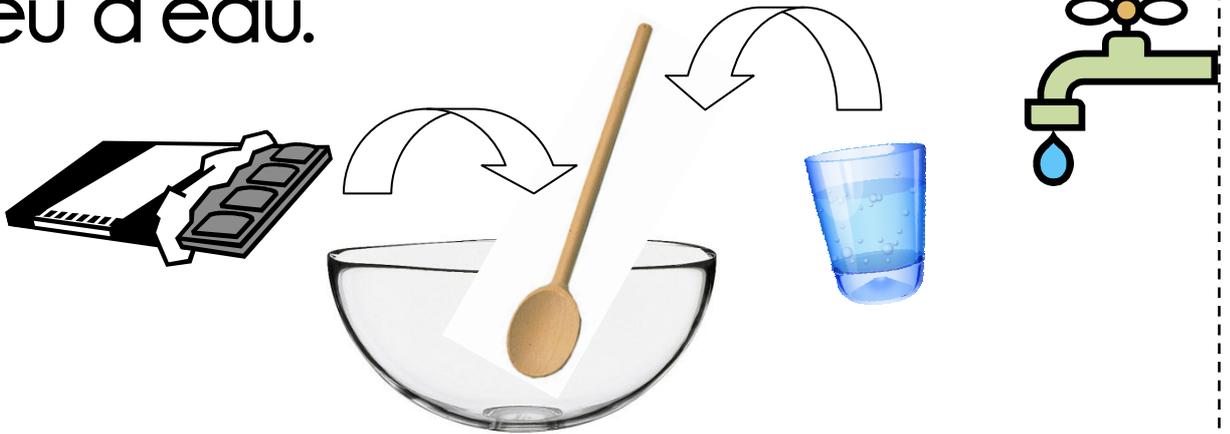
Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 5

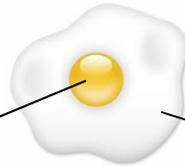
1

Faire fondre le chocolat avec un
peu d'eau.



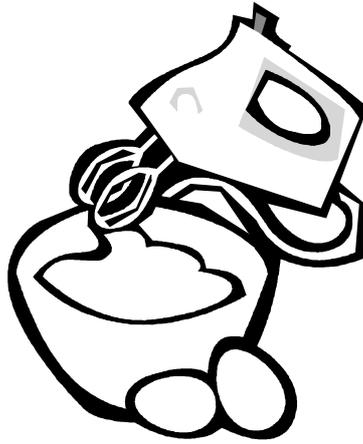
2

SEPARER les blancs des jaunes
d'œufs

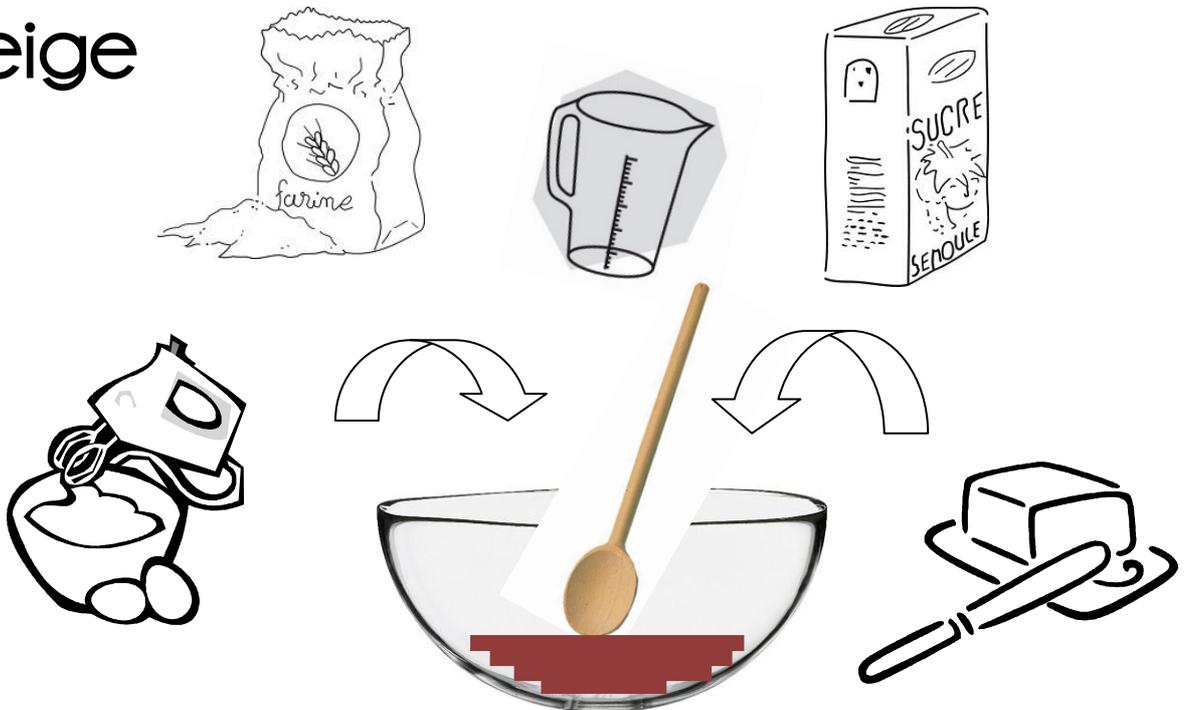


AJOUTER les jaunes au chocolat
fondu.

3 BATTRE les blancs en neige ferme



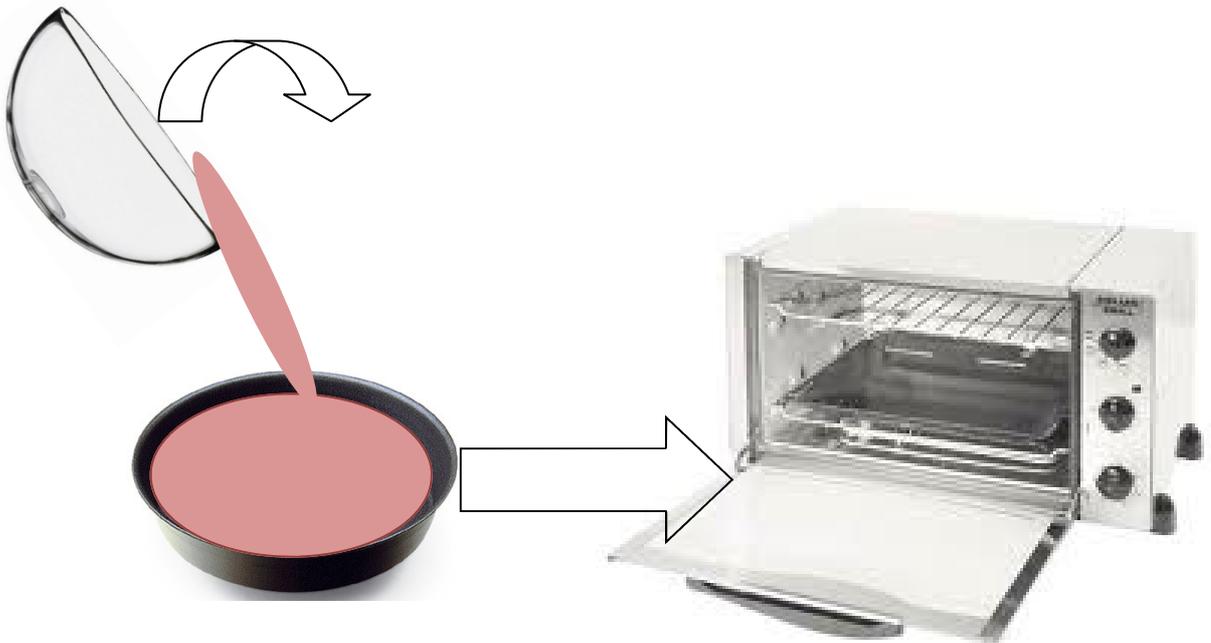
4 AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule beurré.

METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

Gâteau au chocolat



Ingrédients



250g de chocolat



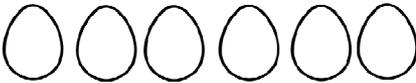
6 cuillère à soupe rases de farine



200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois

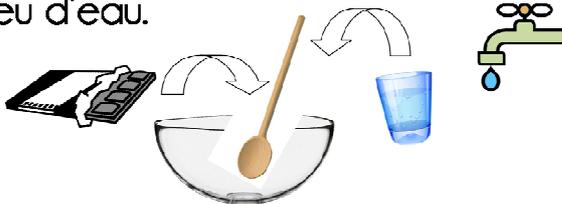


Etapes

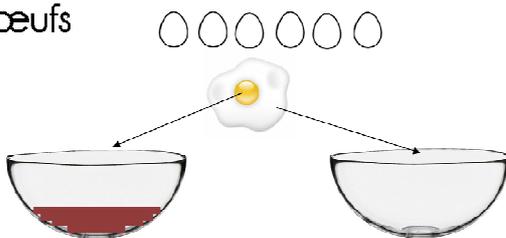


PRECHAUFFER le four thermostat 5

1 Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau.

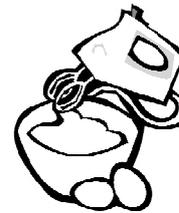


2 SEPARER les blancs des jaunes d'œufs

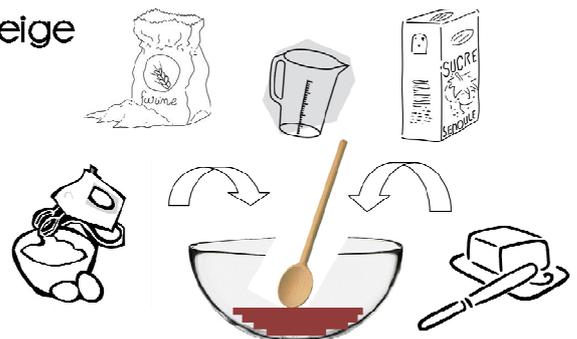


AJOUTER les jaunes au chocolat fondu.

3 BATTRE les blancs en neige ferme

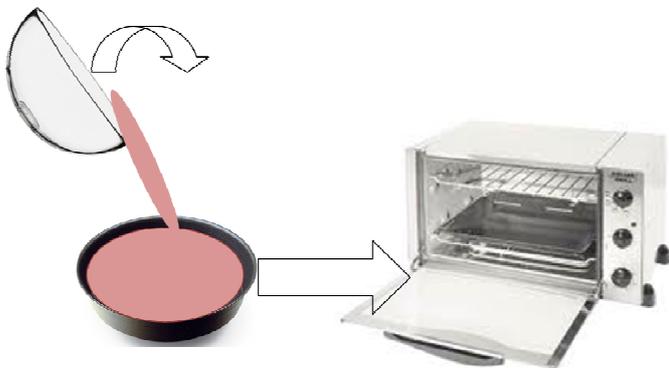


4 AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige

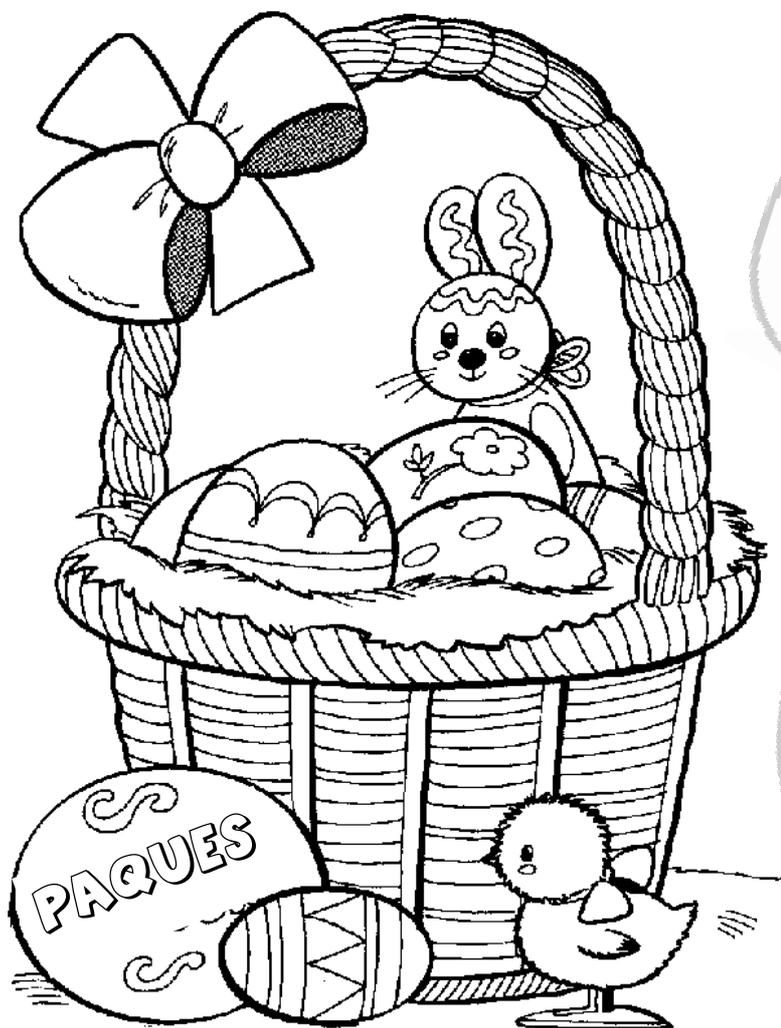


MELANGER la pâte en soulevant.

5 VERSER la pâte dans le moule
beurré.
METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le
gâteau reste moelleux au milieu.



Roses des sables



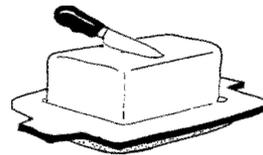
Ingrédients



150 g de chocolat



150 g de matière grasse (beurre,
« végétaline »...)



150 g de sucre glace



250 g de cornflakes



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 plaque à pâtisserie



Etapes



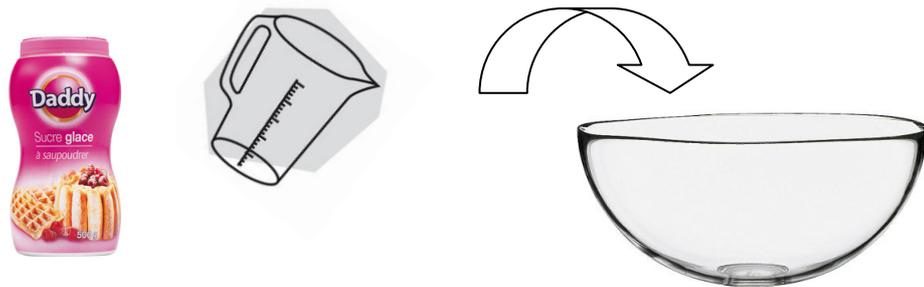
1

FAIRE FONDRE le chocolat et la matière grasse.



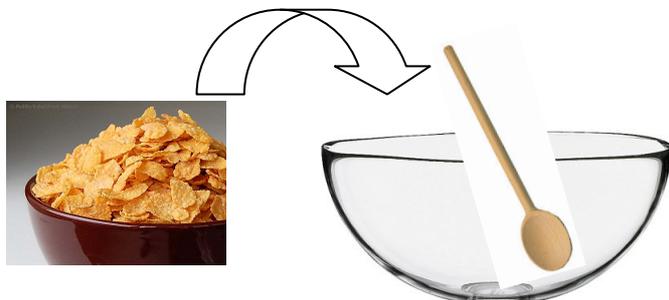
2

AJOUTER hors du feu le sucre glace et MELANGER.

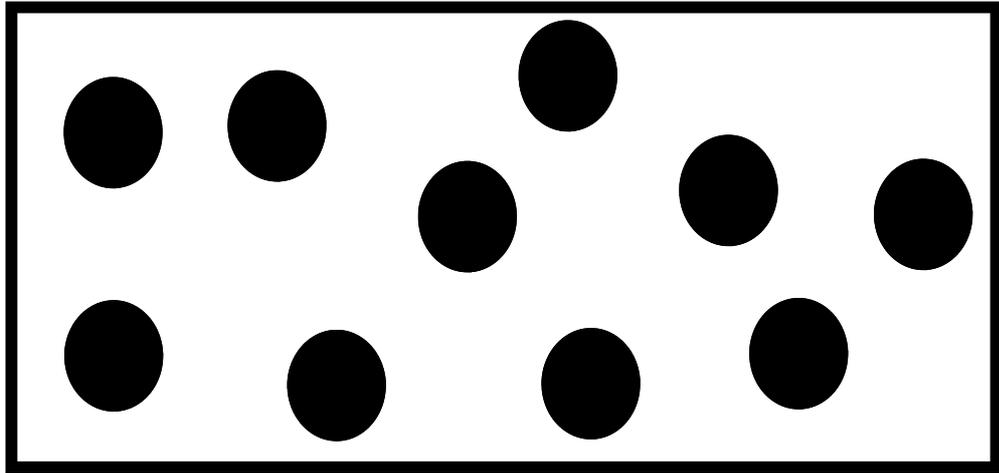


3

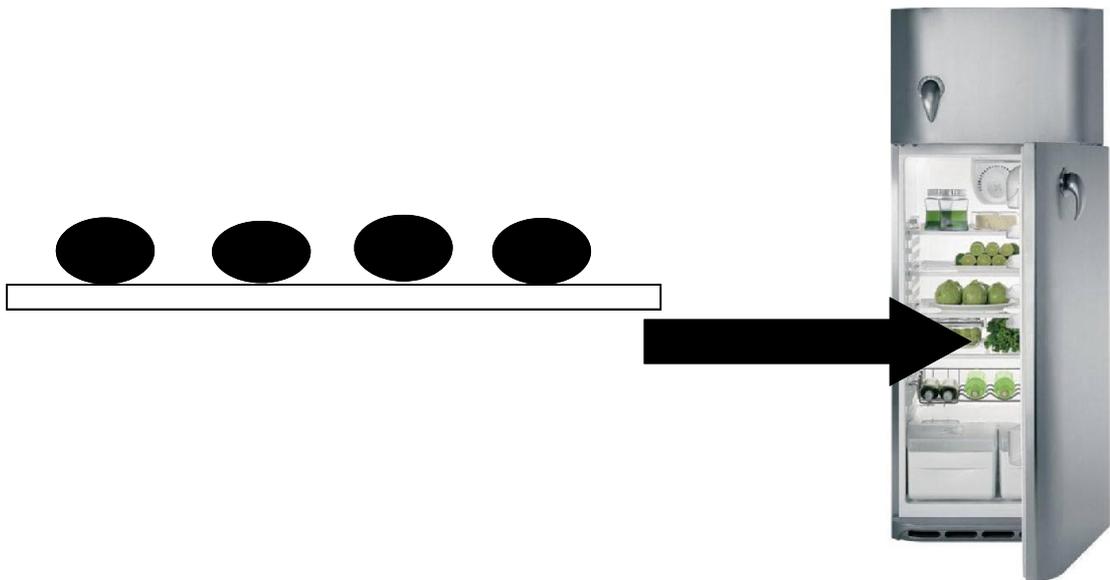
AJOUTER les cornflakes. MELANGER doucement.



- 4** POSER des petits tas sur la plaque sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.



- 5** METTRE au réfrigérateur pour que les roses des sables durcissent.



Roses des sables



Ingrédients



150 g de chocolat



150 g de matière grasse (beurre, « végétaline »...)



150 g de sucre glace



250 g de cornflakes



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 plaque à pâtisserie

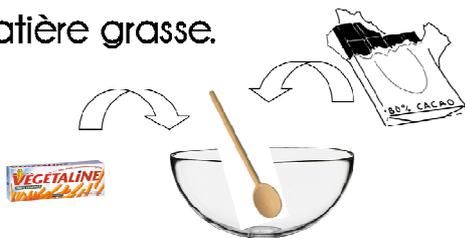


Etapes



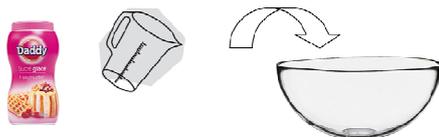
1

FAIRE FONDRE le chocolat et la matière grasse.



2

AJOUTER hors du feu le sucre glace et MELANGER.



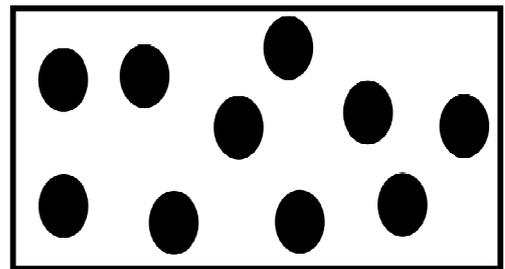
3

AJOUTER les cornflakes. MELANGER doucement.



5

POSER des petits tas sur la plaque sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.



METTRE au réfrigérateur pour que les roses des sables durcissent.

