



GÂTEAU CHOCOLAT VÉGÉTAL

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 12 MIN

INGREDIENTS

165g de chocolat noir
sans PLV
155g de beurre végétal
3 oeufs
120g de sucre
90g de farine
5g de sel

PREPARATION

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le mélange chocolat, beurre fondu.
5. Bien mélanger.
6. Incorporer petit à petit la farine et le sel.
7. Beurrer le moule de votre choix et enfourner 12 minutes.

NOTES:

VOUS POUVEZ CONGELER OU CONSOMMER DANS LES 24H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.