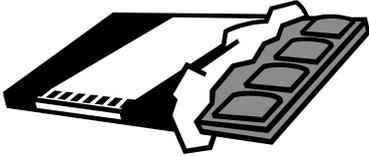


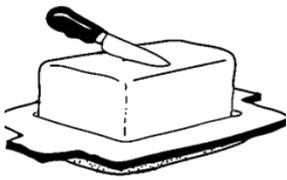
LE GÂTEAU GLOUPS



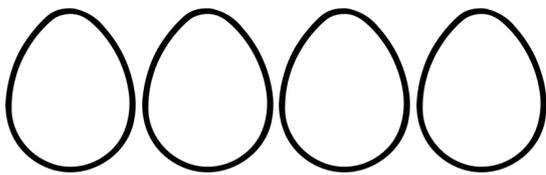
INGRÉDIENTS



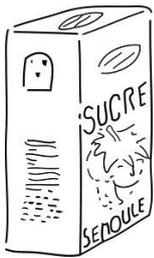
1 tablette de chocolat noir



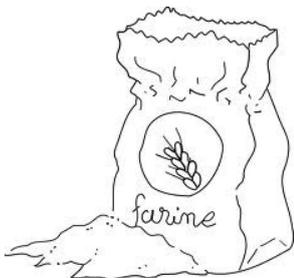
120 g de beurre



4 œufs



150 g de sucre en poudre



80 g de farine

USTENSILES



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 couteau



1 moule



1 planche à découper

Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 6

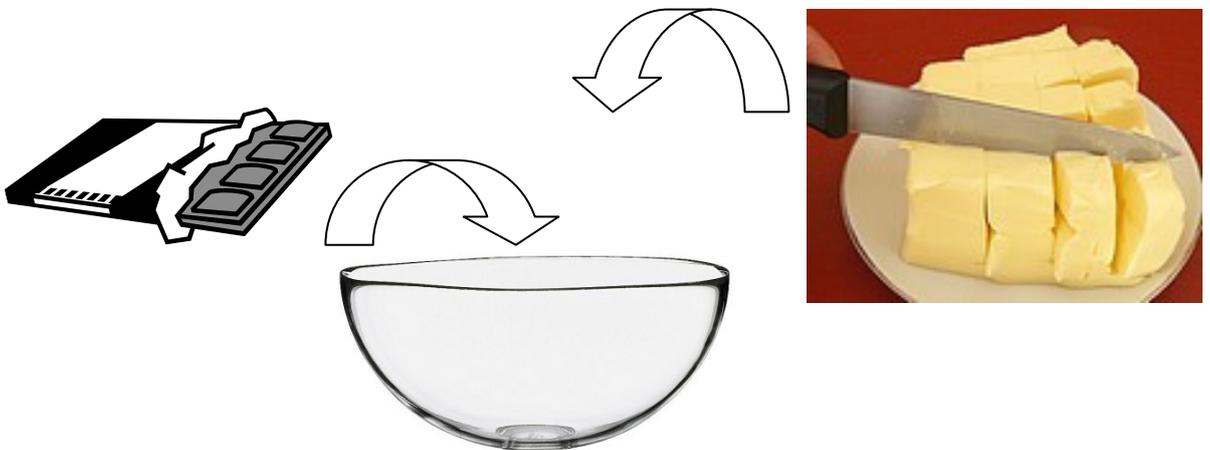
1

COUPER le beurre en morceaux



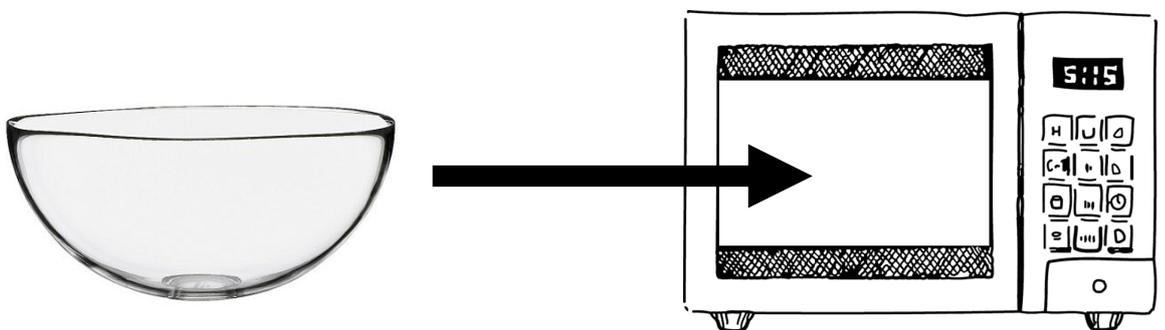
2

CASSER le chocolat dans un
saladier. AJOUTER le beurre.



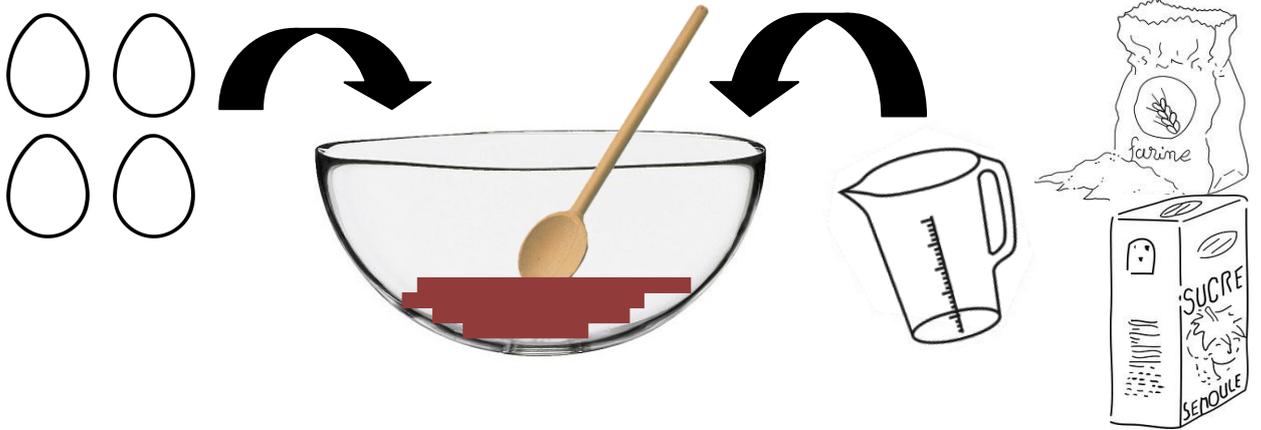
3

FAIRE FONDRE au micro-ondes.



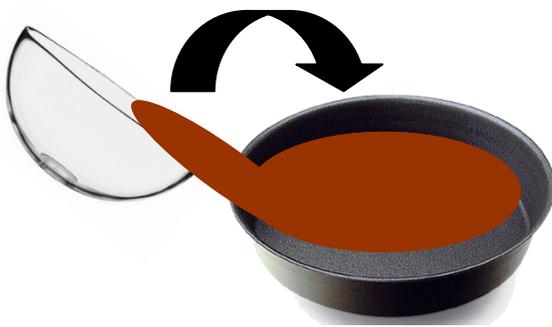
4

AJOUTER les œufs, le sucre en poudre et la farine. MELANGER.



5

VERSER la pâte dans un moule beurré. METTRE au four 30 minutes



6

DECORER avec de la pâte à sucre



LE GÂTEAU GLOUPS



INGRÉDIENTS



1 tablette de chocolat noir



120 g de beurre



4 œufs



150 g de sucre en poudre



80 g de farine

USTENSILES



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 couteau



1 moule



1 planche à découper

Etapes

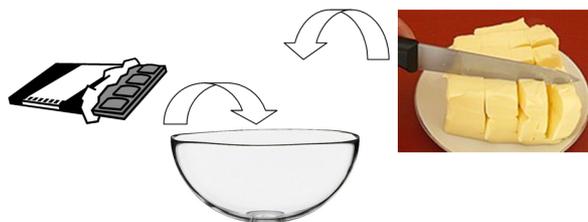


PRECHAUFFER le four thermostat 6

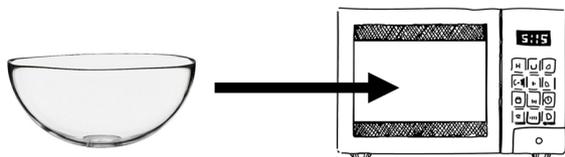
1 COUPER le beurre en morceaux



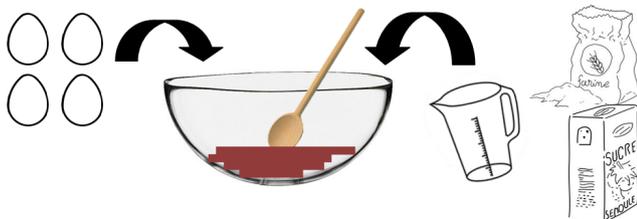
2 CASSER le chocolat dans un saladier. AJOUTER le beurre.



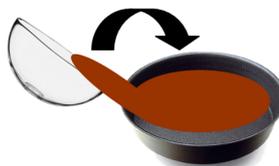
3 FAIRE FONDRE au micro-ondes.



4 AJOUTER les œufs, le sucre en poudre et la farine. MELANGER.



5 VERSER la pâte dans un moule beurré. METTRE au four 30 minutes



6 DECORER avec de la pâte à sucre

