

Gâteau au chocolat réalisé par Emilie et Clara

Ingrédients

300 gr de chocolat au lait

150 gr de beurre

150 gr de farine

1 petite cc de levure chimique

220 gr de sucre

6 oeufs

déco nutella + vermicelles colorées + pâte à sucre

Faire fondre au micro ondes le chocolat et le beurre coupés en morceaux 2mn

Lisser à l'aide de la spatule

Mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter les oeufs

Incorporer le chocolat

Répartir la pâte dans deux moules ou un grand moule

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau sorte sèche

Laisser refroidir avant de démouler

Mettre le plus grand des gâteaux sur le plat de service

Recouvrir de nutella

Déposer dessus le plus petit gâteau et le recouvrir également de nutella

Parsemer de vermicelles et décorer avec de la pâte à sucre

