Le gâteau au chocolat ultra rapide

Les ingrédients

- 125 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à soupe de crème

Les ustensiles

- un bol
- un saladier
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- une balance
- un fouet
- un four à micro-ondes

Le déroulement

1 - Dans un bol, faire fondre le chocolat 1 minute au four à micro-ondes (puissance maximale).

2 - Ajouter le beurre en morceaux et remettre 1 minute au four à micro-ondes. Bien mélanger.

3 - Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier, ajouter le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure et la crème.

4 - Chemiser l'intérieur d'un moule en pyrex avec du papier sulfurisé et verser la préparation.

5 - Cuire 5 à 6 minutes au four à micro-ondes (puissance maximale) puis vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche, même si le gâteau paraît humide).

6 - Démouler et laisser refroidir sur une grille. Déguster saupoudré de sucre glace.

Bon appétit !

Boutdegomme.eklablog.com

1

La recette

Découpe les différentes étiquettes et reconstitue la recette.

Préparation :

- Cuire 5 à 6 minutes au four à micro-ondes (puissance maximale) puis vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche, même si le gâteau paraît humide).
- Démouler et laisser refroidir sur une grille. Déguster saupoudré de sucre glace.

Le gâteau au chocolat ultra rapide

- Dans un bol, faire fondre le chocolat 1 minute au four à micro-ondes (puissance maximale).
- Ajouter le beurre en morceaux et remettre 1 minute au four à micro-ondes. Bien mélanger.

- Mélanger les œufs avec le sucre dans un saladier, ajouter le chocolat et le beurre, puis la farine, la levure et la crème.
- Chemiser l'intérieur d'un moule en pyrex avec du papier sulfurisé et verser la préparation.

Les ustensiles :

- un saladier
- une cuillère à soupe
- un bol
- une balance
- une cuillère à café
- un fouet
- un four à micro-ondes

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 125 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à soupe de crème

2

La recette

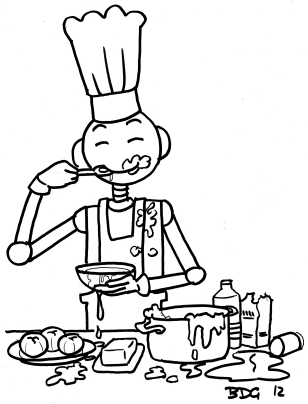
1 Quel est le nom de cette recette ?

2 Combien d'œufs faut-il ?

3 Quelle quantité de farine faut-il ?

4 Donne le nom de 2 ustensiles utilisés.

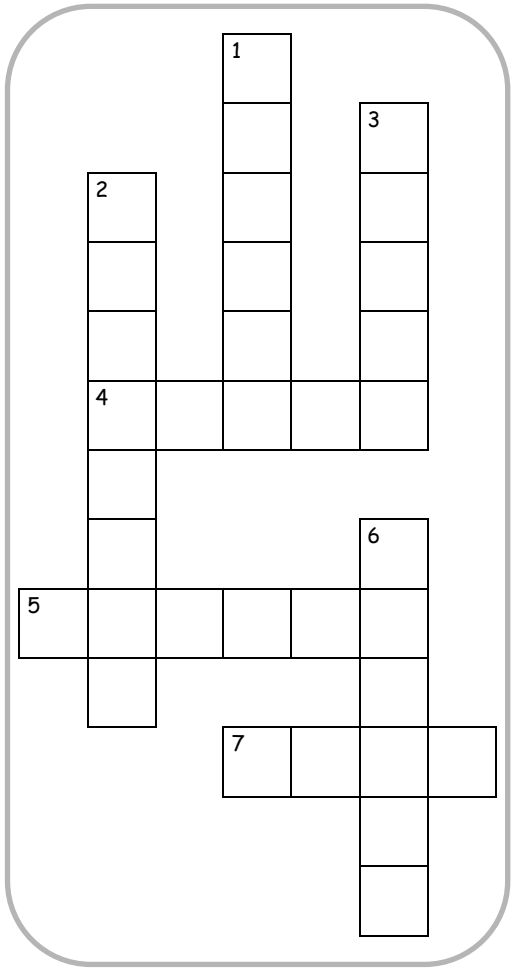
5 Où fait-on cuire le gâteau ?



3

La recette du gâteau au chocolat

Lis les définitions et retrouve les ingrédients de la recette.



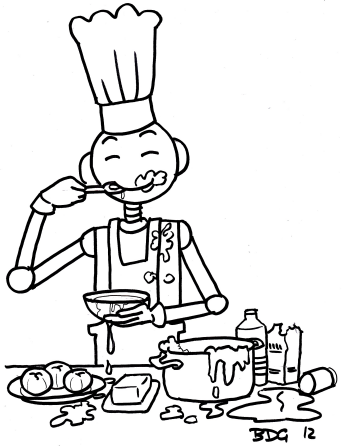
1- C'est gras.

2- Il peut être noir, blanc ou au lait.

3- Ingrédient que l'on met toujours dans les desserts.

4- Elle est faite à partir du lait de la vache.

5- Poudre fine blanche.

6- Cela sert à faire gonfler le gâteau.

7- Il vient de la poule.