

GATEAU AU CHOCOLAT AU MICRO-ONDE

Recette notée 5/5 - proposée par

Ajouter ma photo

Personnes

8

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 125 g de noix de coco (ou d'amande)
- 50 g de farine
- 125 g de chocolat (noir ou au lait)
- 3 oeufs
- Sel

Préparation

TEMPS TOTAL : 29 MIN



20 min

Cuisson : 9 min

- 1 Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde. Ajoutez le sucre, la poudre d'amande ou de noix de coco, la farine, les oeufs, la pincée de sel.
- 2 Beurrer un plat allant au micro-onde. Verser la préparation. Recouvrir du film plastique mais en laissant un espace pour que la gâteau puisse "souffler". Faire cuire 3 minutes au micro-onde. Sortir 3 minutes du micro-onde. Recuire 3 minutes au micro-onde. Voilà, BON APETIT !

Note de l'auteur

La poudre d'amande est moins lourde que la poudre de noix de coco.

J'ajoute mon grain de sel