

Gâteau au chocolat

Au four à micro-ondes en 6 minutes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 6 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 150 g de chocolat
- 80 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 10 cl de lait (3 cuil. à soupe)
- 1 cuil. à café de levure



Préparation :

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine avec la levure
3. Faire fondre le chocolat et le beurre.
4. Mélanger le tout en ajoutant le lait.
5. Verser dans un moule beurré allant au four à micro-ondes (disposer une feuille de papier sulfurisé sur le fond du moule.
6. Faites cuire 6 mn au four à micro-ondes à pleine puissance.
7. Attendez 5 min avant de démouler.