

Petit + formidable! fait le sucre Petit + formidable! fait le sucre Petit + formidable! fait le sucre

Le gâteau au chocolat de

c*mon etiquette!



faites fondre 100 g de chocolat



ajoutez petit à petit
50 g de farine à la préparation



et 1/2 cuillère à café de levure



battez les œufs

+



ajoutez 100 g de beurre en morceaux



ajoutez 50 g de sucre
obtenez un mélange moussoux

+



ajoutez 40 ml de lait



mélangez tous les ingrédients



mettez la pâte dans un moule beurré
enfournuez 15 minutes à 220°C

décorez avec des vermicelles,
des dragées chocolatées,
des bonbons ...
coupez en petits carrés



dégustez !

www.c-monetiquette.fr

Petit + formidable! fait le sucre

Petit + formidable! fait le sucre

Petit + formidable! fait le sucre