

## Gâteau au chocolat au caramel

### Ingrédients

75 gr de farine

1 cc de levure chimique

100 gr de beurre

3 œufs

100 gr de sucre

1 tablette de chocolat au caramel

75 ml d'eau

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'eau et le beurre au micro-ondes puissance 350w pendant 4 mn. Remuer

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la farine et la levure

Mélanger les deux préparations

Verser dans le moule

Cuire au micro-ondes puissance maxi 4 mn

Laisser refroidir avec de démouler

