

GÂTEAU DELICE AU LAIT



Pour 6 personnes

- 1 tablette de chocolat au lait (spécial dessert)
- 4 oeufs
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine

Préchauffez votre four à 180° C...

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie...

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Mélangez ces derniers avec le sucre...

Ajoutez la farine, le beurre et le chocolat fondus...

Battez les blancs en neige et les incorporer à la préparation...

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré si celui-ci n'est pas en silicone...

Enfournez et laissez cuire votre gâteau 25 minutes environ...

J'ai démoulé le gâteau sur l'envers de ma grille ce qui donne une jolie déco...