

Recette d'un gâteau gourmand au chocolat en poudre

Ustensiles :

Un moule rond de 26 cm de diamètre à charnière si possible (simplifie le démoulage)

Un fouet idéalement électrique

Un bol pour y déposer tous les ingrédients

Une balance

Ingrédients :



150g de margarine ramollie mais pas fondue

300g de sucre cristallisé

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

75g de noisettes moulues

125g de chocolat en poudre pour pâtisserie ou du Nesquik

1,5dl de lait

300g de farine

1 sachet de poudre à lever

1 pincée de sel

Marche à suivre :

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Dans le bol, y mettre la margarine, le sucre, le sucre vanillé et les 3 œufs



- Mélanger le tout afin d'obtenir une mousse jusqu'à ce que le sucre soit dissout



- Ajouter les noisettes moulues, le chocolat en poudre et le lait puis mélanger le tout



- Ajouter la farine, le sachet de poudre à lever et le sel dans le bol puis mélanger le tout afin d'obtenir une pate homogène

Préparation du moule :

Méthode 1 : Beurrer le moule partout

Méthode 2 : Mettre au fond du moule un papier sulfurisé comme les photos le montrent et découper le surplus de papier autour du moule



- Pour terminer verser le mélange dans le moule



- Mettre dans le four pendant environ 45-60 minutes en vérifiant avec une aiguille à tricoter ou un couteau la cuisson. Si de la pâte colle à celui-ci il faut le laisser encore cuire un peu.
Pour cette étape demande à tes parents de t'aider afin de ne pas te brûler !!!
- Quand il est cuit le sortir du four, le démouler et le laisser refroidir avant de te régaler en famille :

