

GÂTEAU AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

5 œufs
1 tasse de sucre
1/2 tasse d'huile
1/2 tasse d'eau chaude
2 tasse de farine
1 sachet de levure chimique
200g de chocolat au lait

Pour le glaçage:

200g de chocolat noir
200ml de crème fraîche liquide à 30%

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Séparez les blancs des jaunes
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchi.
- Ajoutez l'huile mélangez à nouveau, ajoutez le l'eau chaude et mélangez.
- Faire fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le chocolat fondu à la préparation, puis ajoutez la levure et la farine.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Huilez et fariner un moule versez la préparation et enfournez pour 20 à 30 minutes.
- Une fois le gâteau cuit et refroidi faire le glaçage.