



# Gâteau magique au chocolat

## Ingrédients :

- \* 180g de sucre
- \* 120g de farine
- \* 55g de cacao
- \* 120g de beurre
- \* 4 œufs
- \* 60cl de lait

## Recette :

Faites bouillir le lait.

Préchauffez le four à 150°.

Mélangez les jaunes d'œufs avec 160g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le beurre et bien mélangez.

Ajoutez la farine et le cacao et mélangez à la fourchette.

Versez le lait petit à petit sur le mélange en remuant avec un fouet pour obtenir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige ferme avec les 20g de sucre restants, puis les ajoutez au mélange délicatement.

(Il doit rester des grumeaux de blancs.)

Déposez dans votre moule & faites cuire 50 min.

Faire refroidir le gâteau dans le moule puis laissez-le 1h au réfrigérateur avant de démouler.

## Disponibles aux Etablissements Salvi :

- sucre en poudre
- farine Moulin Toussaint
- poudre de cacao Extra Brute Barry
- décors