

GATEAU CHOCOLAT DE RANDO

C'est Françoise D. qui a donné la recette à plusieurs d'entre nous de ce délicieux gâteau, dégusté à plusieurs reprises par différentes cuisinières !!!

Gâteau Chocolat de Rando

- 3 oeufs
- 180 g chocolat
- 80 g farine
- 50 g sucre
- 3 c à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre = 15g Parfums au choix :
- Citron, orange, amandes, pistache - Broyés. Cuisson : 5 mn au micro ondes 850 Faire fondre le chocolat avec 3 c à soupe d'eau au micro-ondes (1 à 3 mn) Mélanger la farine, le sucre, le beurre avec le chocolat fondu. Rajouter les morceaux de fruits ou fruits secs. Faire cuire 5 mn au micro onde à 850 W (adapter suivant son four). Important : laisser refroidir dans le four micro-ondes, surtout ne pas sortir le de suite du four.