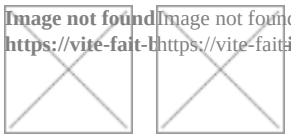
GÂTEAU AU CHOCOLAT MINUTE

Une recette gourmande, moelleuse et rapide qui ravira vos papilles.



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 4 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (6 personnes)

- 200 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 c. à s. de jus d'orange
- 90 g de farine
- 1/4 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Préparation

Faire fondre le beurre avec le chocolat au micro-ondes et mélanger.

Ajouter le sucre, le jus d'orange, et le mélange farine/levure. Mélanger.

Incorporer les œufs un à un.

Verser la préparation dans un moule en silicone. Faire cuire 3 minutes 30 à 1000 watts.

Laisser refroidir et démouler.