



2 enfants de la classe CE
2 enfants de la classe CM
1 maman
Et voilà un bon gâteau.

A vous maintenant.

Moelleux au chocolat



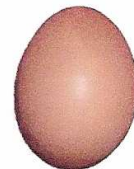
200g de chocolat



250g de beurre



80g de farine



4 œufs



150g de sucre blanc



huile



1 moule à gâteau rond



papier sulfurisé



1 casserole



1 saladier



fouet



1 paire de ciseaux

- Mettre le beurre et le chocolat en morceaux et les mettre à fondre dans une casserole à feu très doux
- Dans le saladier, mettre la farine et le sucre, bien mélanger
- Ajouter ensuite les œufs et bien mélanger
- Ajouter au mélange le beurre et le chocolat fondu
- Mettre le four à préchauffer à 150°C
- Mettre un peu d'huile dans le fond du plat
- Couper un cercle dans le papier sulfurisé de la dimension du plat et le mettre par dessus l'huile pour qu'il adhère
- Mettre le mélange dans le plat
- Enfourner pendant 30 minutes
- Démouler le gâteau quand il est encore chaud (environ 30 minutes après la sortie du four)