

Gâteau croustillant au chocolat

Préparation

1. : de chocolat noir de beurre salé de sucre 4 œufs de farine de maïzena de levure chimique 1 cuillère à café d'extrait de vanille 40 à de crêpes dentelles émiettées Recette : Fouettez les œufs entiers avec le sucre et la vanille.
2. Faites fondre le beurre et le chocolat, puis ajoutez-les à la préparation précédente.
3. Ajoutez ensuite la farine, la maïzena et la levure tamisées.
4. Versez la pâte dans votre moule beurré et fariné, puis recouvrez-le avec les crêpes dentelles émiettées, en les enfonçant légèrement dans la pâte.
5. Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C pour environ 30 minutes de cuisson (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).
6. Laissez tiédir puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com