Gâteau au chocolat

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

- 300 g de farine
- 120 g de sucre
- 40 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile
- 80 g de chocolat
- 50 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre le chocolat avec l'huile.
Mélanger la farine, la levure, le sucre et le cacao en poudre.
Ajouter le lait.
Ajouter le chocolat fondu.
Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 18 novembre 2017

mimmydou.fr