

La recette

1

Le matériel

2

Les ingrédients

Le gâteau au chocolat

Le matériel :

- un saladier
- un verre gradué
- une cuillère à café
- une cuillère en bois.

Ingrédients :

- citron
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 200 g de cacao
- 25 cl de lait.

Préparation :

Verser le jus de citron dans le lait.

Dans un saladier, fouetter bien le beurre et la moitié du sucre pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter les œufs un à un en les battant, puis le reste de sucre.

Ajouter la farine et le cacao.

Mélanger le tout.

Verser cette préparation dans le moule et faire cuire une heure.

Démouler le gâteau.

3

La préparation