

Gateau Magique au Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	150g
- BEURRE	125g
- FARINE	70g
- CACAO AMER EN POUDRE	45g
- LAIT	500 ml (entier)
- SEL	1 pincée
- EAU	1 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
- Faites tiédir le lait.
- Séparez les blancs de jaunes d'œufs.
- Battez les jaunes, le sucre et l'eau pendant quelques minutes au robot puis ajoutez le beurre fondu.
- Tamisez la farine, le cacao et le sel sur le mélange précédent. Homogénéisez.
- Ajoutez le lait tiède.
- Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.
- Versez le mélange dans un moule beurré de 22 cm de diamètre.
- Enfournez pendant 50 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler et conservez au frais.

