



Les envies de Maga



GÂTEAU AU CHOCOLAT AU THERMOMIX



INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat noir
- 200g de sucre en poudre
- 200g de crème fraîche épaisse
- 125g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 210°C.

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer 15sec /vitesse 9.

Ajouter le sucre et la crème fraîche épaisse et programmer 5mn /50°/vitesse 2. Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 15 sec /vitesse 6.

Verser dans un moule en silicone et enfourner 35 à 40 minutes.