

Un Gâteau au Chocolat pour un goûter d'enfants.

6

150 gr de beurre fin
150 gr de farine (avec levure incorporée → Francine)
170 gr de sucre en poudre
2 ptes sucre vanillé naturel.
3 œufs.
1 C à Soupe d'armagnac (pas pleine)
150 gr de chocolat à pâtisserie

- On commence par faire fondre le beurre dans une casserole à fonds épais et surtout à feu très très doux.
- On rajoute le chocolat cassé en petits morceaux on tourne avec une cuillère en bois pour bien mélanger.
- On verse le sucre + le sucre vanillé + l'Armagnac et on retire la casserole du feu.
- Attendre que l'ensemble soit à peine tiède.
- On rajoute 1 œuf (blanc et jaune ensemble) on bat bien avec une fourchette.
- Un second et un troisième, (quand un œuf est bien mélangé on rajoute le 2^e et le 3^e.)
- En dernier la farine.
- Travaillez la pâte un petit moment et la verser dans un moule à Savarin (avec une cheminée au milieu) bien beurré et fariné.
- Au préalable, on aura chauffé le four 10' avant sur 5/6 du Thermostat.
- Prévoir environ 3 d'h. de Cuisson.
- Le gâteau est cuit⁴ quand une lame de couteau plantée jusqu'au fond en ressort sèche.
- Retirer le gâteau du four, pour ne pas le dessécher et démonter tiède.
- Saupoudrer avec du sucre glace et garnir si on veut avec des smarties de couleur.