

## Gâteau au chocolat au micro ondes

Ingrédients

200 gr de chocolat noir **au lait**

200 gr de crème liquide

200 gr de sucre

2 oeufs

100 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

pépites de chocolat au lait **je les ai oubliées**

Coupez le chocolat en morceaux, versez la crème dessus et faites fondre au micro-ondes (MO) environ 1 min30.

Mélangez bien.

Incorporez les oeufs, puis le sucre et la farine tamisée avec la levure.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Versez dans un moule en silicone ou un plat allant au MO et faites cuire entre 7 et 9 min puissance 950W. **8 mn pour moi**

Laissez refroidir avant de démoulez et dégustez.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>