

# GÂTEAU

## au chocolat



### INGRÉDIENTS

Lait sûr  
(lait avec 2-3 gouttes  
de vinaigre)



Extrait de vanille

Eau bouillante



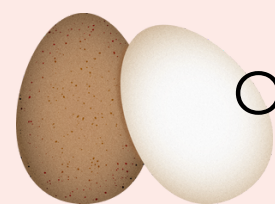
Cassonade

Sucre



Cacao

Graisse



Oeufs

Poudre à pâte

Sel



Bicarbonate de soude

Farine





# En résumé...



## Les étapes de préparation

1. Brasser le sucre et le cacao dans l'eau bouillante.
2. Défaire la boule de graisse avec une fourchette.
3. Dans un grand bol, mélanger la cassonade, 2 jaunes d'œufs et le sirop au chocolat fait à l'étape 1.
4. Dans le même bol, mettre tous les autres ingrédients restants et mélanger.
5. Faire monter les 2 blancs d'œufs en neige et les mélanger avec la vanille.
6. Allez hop ! Le tout dans le four pendant 40 minutes !

