



Gâteau Au Chocolat Sur Papier

Kağıtta Çikolatalı Kek



- 1 tasse de thé de sucre en poudre
- 2 œufs
- 2 paquets de chocolat aux noisettes (160 g.)
- 1 cuillère à café de grains de café instantané
- ½ tasse de lait
- 2,5 tasse à thé de farine
- 3 cuillères à soupe de beurre (75 g.)
- 1 paquet de vanille
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- ½ cuillère à café de sel

- # Mettez dans un bol creux, du chocolat aux noisette cassé en plusieurs morceaux, du café, du lait et du beurre. Faites fondre à basse température.
- # Pendant que le chocolat refroidit, mettez dans un bol de mélange, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez jusqu'à qu'il devient tout blanc.
- # Rajoutez le mélange de chocolat, du sel, de la vanille, de la farine et de la poudre à pâte. Mélangez le contenu.
- # Placez dans un plat de cuisson, 18-20 papiers de gâteau côte à côte. Mettez le mélange sur les papiers de gâteau.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 20-25 minutes.
- # Laissez refroidir puis servez.

N-B; Vous pouvez utiliser du chocolat noir puis rajoutez des noisettes battues.