



## Gâteau Madelaine

Madlen Kek



4 œufs  
1,5 tasses de sucre en poudre  
1 petit paquet de chocolat noir (40 grammes)  
½ paquet de beurre (125 grammes)  
3 cuillères à soupe de cacao  
1 paquet de vanille  
1 sachet de levure chimique  
½ verre de lait  
2,5 tasses de farine tamisée

# Huilez un petit plat avec du beurre.

# Puis mettez l'huile qui reste dans un bol pour sauce et rajoutez du chocolat cassé en quelques morceaux.

Faites fondre à très basse température en mélangeant de temps en temps.

# Mélangez dans un bol, des oeufs et du sucre jusqu'à qu'il devient blanc.

# Rajoutez du cacao, du chocolat au beurre et du lait. Mélangez encore un petit instant.

# Rajoutez enfin de la farine, de la levure chimique et de la vanille. Versez dans le plat huilé puis placez au four préchauffé à 170 degrés et laissez cuire pendant 50 minutes.

# Coupez en carré après 15 minutes de la sortie. Servez quand elle refroidie.

N-B; Vous pouvez verser du chocolat fondu sur le gâteau.