



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.