

Le quatre quart au chocolat



Les ingrédients :

4 Œufs

250 g de beurre

200 g de sucre

250 g de farine

2 sachets de sucre vanillé

1 sachet de levure

100 g de chocolat

Je demande à maman de préchauffer le four à 180°.



1- Je mélange les œufs avec le sucre et le sucre vanillé



2- J'ajoute le beurre fondu et je mélange

3- J'ajoute la farine et la levure et je mélange



4- Je mets la moitié de la pâte dans le moule

5- Je fais fondre le chocolat et je mélange avec le reste de pâte



6- Je mets la pâte dans le moule



7- Je fais cuire pendant 45 min.

Comme je suis gourmande je goute la préparation.



Voilà c'est prêt. Bon appétit.

