

Gâteau au chocolat et aux petits suisses

J'avais des petits suisses qui allaient se périmer alors j'ai cherché sur internet comment les utiliser. J'ai trouvé cette recette. Comme ma recherche remonte à plusieurs années, je suis incapable de vous dire sur quel blog j'ai pris cette recette de gâteau.

Au départ je faisais ce gâteau dans un récipient, j'utilisais un fouet électrique et je le cuisais dans un moule à manqué. Maintenant, je le fais au Thermomix et je le cuis dans le moule tablette de Guy Demarle.



Ingrédients:

3 œufs

3 petits suisses

120 g de sucre

50 g de farine

1 sachet de levure chimique

200 g de chocolat noir à pâtisser

Sucre glace

Préparation:

1- Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes. Bien mélanger à la spatule pour que le chocolat soit brillant.



2- Insérer le fouet dans le bol du Thermomix, mettre les œufs et le sucre. Mixer 30 sec/Vit 4.



3- Ajouter les petits suisses et mixer 30 sec/Vit 4.



4- Puis le chocolat fondu et mixer 30 sec/Vit 4.



5- Finir avec la farine et la levure, mixer à nouveau 30 sec/Vit 4.



6- Verser la préparation dans un moule et enfourner pour 20 à 25 min à surveiller.



7- Laisser le gâteau refroidir un peu et le retourner sur un plat de service.



8- Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

