

# LE GRUFFALO CHOCOLAT



## INGREDIENTS /

3 OEUFS 

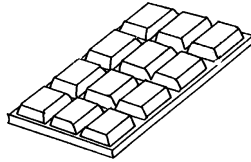
1 SACHET DE LEVURE



50 GR DE FARINE



200 GRS DE CHOCOLAT



120 GR DE SUCRE



150 GRS DE COMPOTE



2 NOIX DE CAJOU



1 BARQUETTE A LA NOISETTE



2 ABRICOTS



1 GRAIN DE RAISIN BLANC



5 AMANDES EFFILEES



## MATERIEL /

1 CUILLERE



1 MOULE A CAKE



1 BOL 

1 SALADIER



1

MICRO-ONDES



## PREPARATION /

<p>Casser les 3 ŒUFS dans un SALADIER.</p>	
<p>Ajouter le SUCRE et mélanger avec la CUILLERE.</p>	
<p>Ajouter la FARINE et la LEVURE. Mélanger avec la CUILLERE.</p>	
<p>Faire fondre le CHOCOLAT avec un peu d'eau dans un BOL au MICRO-ONDES.</p>	
<p>Ajouter le CHOCOLAT fondu et la COMPOTE dans le SALADIER pour mélanger.</p>	
<p>Verser le tout dans un MOULE A CAKE.</p>	
<p>Mettre au FOUR 25 min à 180°</p>	
<p>Démouler et décorer le gâteau en Gruffalo avec 2 ABRICOTS, 2 NOIX DE CAJOU, 1 RAISIN, 5 AMANDES et 1 BARQUETTE coupée en deux avec un COUTEAU.</p>	