

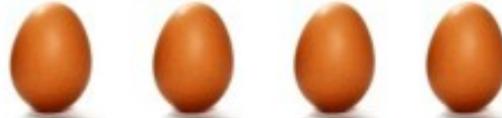
GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX FRAISES

Ingrédients:



1 tablette de chocolat blanc (200g)

4 œufs



125 g de beurre

200 g de sucre



4 Cuillères à soupe de farine

1 cuillère à café de levure chimique



120g de fraises

Outils:



1 four micro ondes



2 saladiers



1 cuillère à café



1 cuillère à soupe



1 batteur



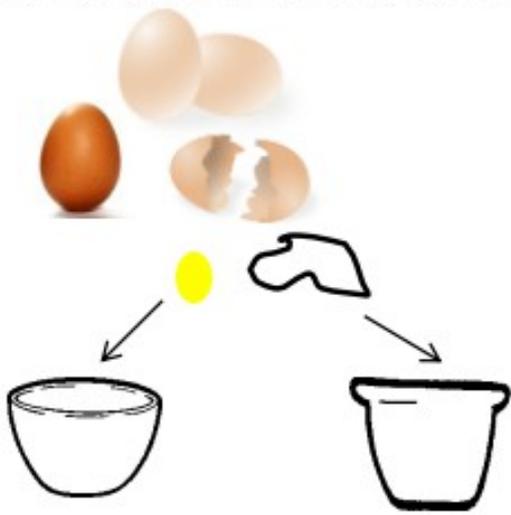
1 moule



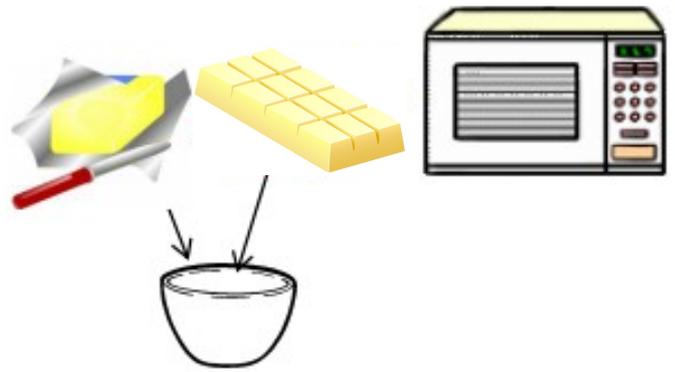
1 couteau



1 four



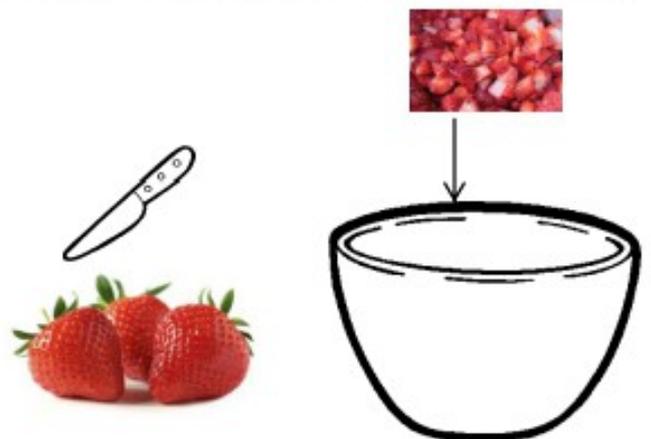
1, Séparer les blancs des œufs et placer les blancs au réfrigérateur.



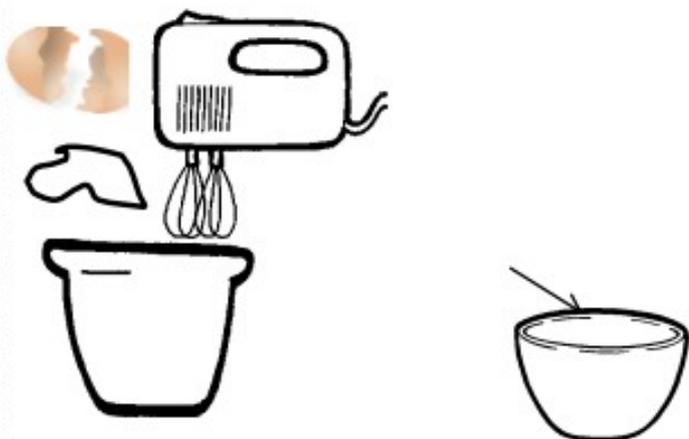
2. Mettre le beurre et le chocolat dans le saladier et faire fondre



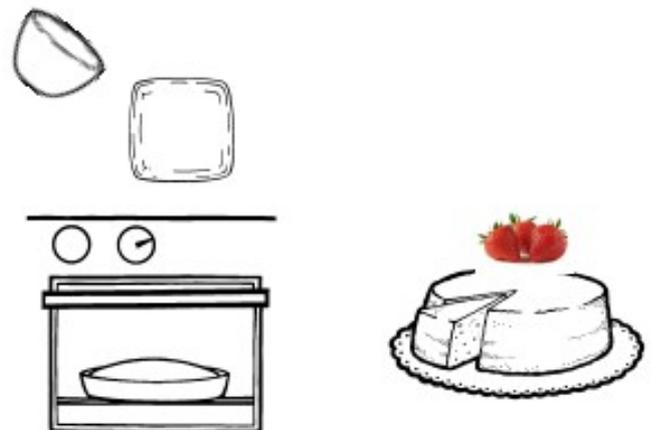
3. Mélanger le chocolat fondu au beurre, à la levure, au sucre et la farine tamisée.



4. Couper la moitié des fraises en cubes, les autres serviront à décorer le gâteau



5. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte



6. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et faire cuire 30 min à 180°. Une fois cuit décorer.