

## Gâteau au chocolat sans beurre



### Ingrédients :

100 g de sucre

125 g de farine

1/2 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure

4 oeufs

250 g de chocolat noir (pâtissier)

125 ml de lait

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Mélanger le sucre, la farine, le sucre vanillé et la levure. Rajouter les oeufs un par un.

Verser le lait sur le chocolat fondu et mélanger.

Verser le chocolat en 2 fois dans la préparation en homogénéisant à chaque fois.

Couler dans le moule et enfourner pendant 20 à 30 minutes.