

Gâteau au chocolat (Josée)

120gr de sucre,
60 gr de féculle,
20gr de farine,
75gr de poudre d'amande,
75gr de beurre,
160gr de chocolat,
4 oeufs entiers

Placer dans une terrine le sucre, les amandes un oeuf entier et 3 jaunes d'oeuf.

Mélanger au fouet énergiquement.

Ajouter le chocolat fondu, remuer
puis les deux sortes de farine en même temps que les 3 blancs en neige
bien ferme.

On termine par le mélange du beurre fondu.

On peut mettre des petits morceaux d'oranges confites, c'est délicieux

Mettre dans un moule beurré puis fariné et

Cuire à four très doux : **150° 40mn en surveillant.**

Le gâteau doit être sorti quand il est encore très moelleux.