

Gwastell Chokolad Arno - Le gâteau au chocolat d'Arno

DAFARIOÙ

2 bolenn bras

Ur skinforn

Ur foet

Ul loa goad

Ul loa-gafe

Ur moull cake



Ustensiles

2 grands bols

Un four à micro-onde

Un fouet

Une cuillère en bois

Une cuillère à café

Un moule à cake

DANVEZIOÙ

Chokolad → 150 gr



Maskarpon → 150 gr



Vioù → 4



Sukr → 100 gr



Bleud → 40 gr



Goell → ul loaiad

kafe



Ingrédients

Chocolat → 150 gr

Mascarpone → 150 gr

Œufs → 4

Sucre → 100 gr

Farine → 40 gr

Levure → une cuillère à café

Aozadenn

Raktommañ ar forn da 180 derez

Lakit da deuziñ ar chokolad gant ar maskarpon er skinforn.

Strapit ar vioù mesklet gant ar sukr

Ouzhpennit ar bleud hag ar goell.

Evit echuiñ, ouzhpennit ar mesk maskarpon/chokolad teuzet.

Skuilhit en ur voull cake ha lakit da boazhañ e-pad 25 munutenn

Kalon digor d'an holl !!

Préparation

Préchauffez votre four à 180 degrés

150 gr de chocolat et 150 gr de mascarpone le tout à fondre au micro-onde.

Battre 4 œufs que je mélange avec 100 gr de Sucre puis je rajoute à ce mélange 40 gr de farine 1 cuillère à café de levure. Enfin, ajoutez le mélange mascarpone / chocolat fondu .

Verser dans un moule à cake et cuire 25 minutes.

Bon appétit !!