



Les mercredis de Lilou: Gâteau au micro ondes

laurine.niaux@zodio.fr



Parce que Mercredi 8 Avril c'est l'anniversaire de ma maman, et qu'elle me dit toujours attention le four c'est très chaud!

J'ai décidé de lui faire un gâteau au chocolat (parce qu'elle est très gourmande) et au micro onde comme ça j'écoute ce que ma maman dit. Je vous dis tous ce dont j'ai eu besoin

- 200 g de chocolat (cacao Barry 50% de cacao) 13.90euros
- 1 petite boîte de conserve de poires au sirop
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 1 sachet de levure
- 1 moule en silicone à 15.90 euros





1. Faites fondre le chocolat avec la crème fraîche au micro-ondes pendant 2 min.
2. Mélangez, rajoutez les œufs puis la farine, le sucre et la levure.
3. Coupez les poires égouttées en dés et mettez-les dans la préparation.
4. Versez toute la préparation dans un moule à cake en silicone.
5. Faites cuire 5 min au micro-ondes
6. Laissez reposer 1 min.
7. Refaites cuire 5 min au micro-ondes.
8. Laissez reposer environ 4 min avant de démouler.

Je suis sur que l'on va bien se regaler!!!

Des bisous chocolatés de Lilou

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr