

# Gâteau au chocolat de Maman.

## ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 120g de beurre
- 1 œuf
- 200g de sucre
- 70g de Mäzzena
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- crème anglaise.

## Préparations

1. tu préchaufferas le four à  $180^{\circ}\text{C}$ . tu feras fondre le chocolat au bain-Marie. Une fois fondu, tu le laisseras légèrement refroidir puis tu ajouteras le beurre ramolli au feu et à mesure, en fouettant doucement.
2. tu battras les œufs dans un récipient avec le sucre. tu ajouteras la Mäzzena puis le mélange beurre-chocolat. tu fouetteras pour obtenir une préparation homogène. tu la verseras dans le moule beurré et fariné.

3 Tu enfourneras pour 25 à 30 min. Tu sortiras le gâteau, tu le laisseras refroidir avant de le démouler. Tu le saupoudreras de sucre glace et tu le serviras avec une crème anglaise ou un coulis d'abricots ou de framboises.