

Gâteau au chocolat

Préparation : 12 min et 480 sec

Cuisson : environ 1 500 s

Prix: Bon marché



Ingrédients

- Chocolat noir (en g) : Calculer le périmètre d'un carré de côté 25
- Beurre (en g) : Le quart de 500g
- Sucre (en g) : Calculer $31,25 \times 4$
- Œufs : Le chiffre des centièmes du nombre 214,231
- Farine (en cuillère à soupe) : Le reste de la division euclidienne de 63 par 5

Instructions

- ✓ Préchauffer le four thermostat:le tiers de 18 ou $(4 \times 6 + 3 - 9) \times 10$ °C
 - ✓ Détailler le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie ou au four micro-ondes
 - ✓ Couper le beurre et le faire fondre
 - ✓ Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux
 - ✓ Ajouter le beurre et mélanger
 - ✓ Incorporer la farine, petit à petit
 - ✓ Beurrer un moule et y verser la préparation. Enfourner pendant 1500 secondes en surveillant régulièrement
- Le gâteau ne vous semblera pas totalement cuit mais cela sera normal.
Servir tiède ou froid

Faites tous les calculs nécessaires sur une feuille (ou sur votre cahier d'exercices).
Envoyez-moi vos résultats (AVANT de faire des catastrophes en cuisine !) pour que je vous corrige...

Si vous testez cette recette, une photo du résultat me fera plaisir.

Bon appétit !