

Gâteau avec restes de chocolats de Pâques

Ingrédients :

Pour 8 personnes

250 g de chocolat de pâques

80 g de beurre

3 œufs

90 g de sucre

100 g de farine

1 sachet de levure chimique



Préparation :

10 mn

Cuisson : 30 mn

Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre.

Ajouter les œufs, le sucre, la farine et la levure.

Faire cuire pendant 30 minutes au four à 170°C (thermostat 5-6).

Laisser refroidir et déguster, les enfants l'adorent!