

# Gâteau choco-p'tits beurrés

## Ingrédients :

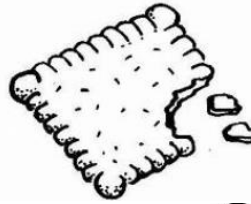
- 15 grammes de farine



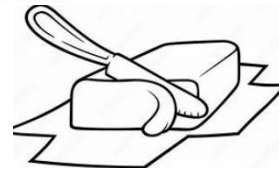
- 180 grammes de chocolat



- 40 petits beurrés



- 80 grammes de beurre



- 80 grammes de sucre



- 4 œufs



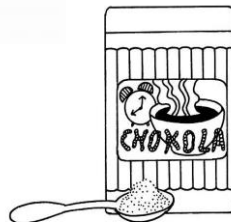
- 5 cuillères à soupe de lait



- 1 pincée de sel



- Cacao en poudre



## Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre.



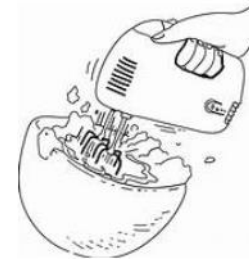
- Dans un saladier, mélanger :  
le sucre  
les jaunes d'œufs



- ajouter le chocolat fondu et le lait et enfin la farine et le sel en mélangeant bien .



- Monter les blancs en neige et incorporer délicatement à la préparation.



- Verser un peu de pâte au fond du moule beurré
- Recouvrir d'une couche de biscuits
- Verser de la pâte puis des biscuits. Répéter l'opération.
- Faire cuire 15 minutes à 200°C.
- Servir saupoudré de cacao

