

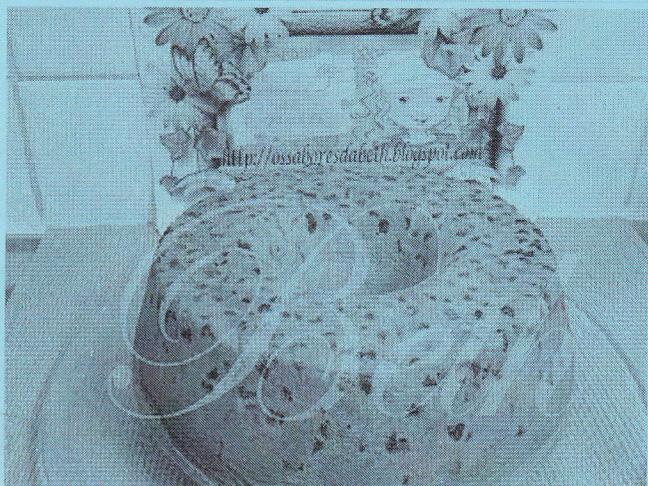
Ingrédients :

- 250 gr. de sucre
- 150 gr. de farine
- 7 œufs
- 1 sachet de pépites de chocolat

Préparation :

Battre les sept jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement, en suite verser la farine et mélanger de nouveau très bien.
Ajouter les pépites de chocolat, à avec l'aide d'un fouet mélanger bien.
Barré un moule avec du beurre et saupoudrez-le de farine.
Verser la préparation à l'intérieur du moule et porté au four préchauffer environ 20 a 30 minutes, attention sa cuit trop vite, cette fois ci je me suis distraie quelques minutes et il a brûlé un tout petit peu sur la surface, le mieux c'est de couvrir votre gâteau avec une feuille de aluminium, sa empêche de brûlé en haut, j'ai mit, mais....trop tard !!!
Vérifié avec un cure-dent si la cuisson est bonne et retirez du four.
Démouler encore chaud.
Laisser refroidir e vous pouvez déguster, à vrai dire même tiède il est délicieux, c'est un gâteau très simple à réaliser et en plus il est très moelleux.

Bon Appétit !



Beth

PUBLIÉ PAR BETH À L'ADRESSE 10/01/2010

JE SUIS PARTENAIRE AVEC:

Devenez partenaire de "Truques da Cozinha" en envoyant l'image de votre blog



Poster une Dédikass



SELO DA AMIZADE !



Este selo é unico, ele simbolisa a Amizade e o carinho que existe entre duas pessoas, elas sabem quem sam !

ABONNÉS FIDÈLES

Devenir membre

avec Google Friend Connect

Membres (70) [Plus >](#)



Vous êtes déjà membre ? [Connexion](#)

ARCHIVES / ARQUIVOS

▼ 2010 (333)

▼ octobre (27)

Verrines aux Fraises. Pêches et Biscuits / Verrine...

Amizade Interblog !!!

Saumon au Four avec des Pommes de Terres / Salmão ...