

EXEN EN CUISINE



Gâteau Chocolat Orange



CE2/ CM2 de Mme Gauss & UPE2A de Mme Lobstein

Les Défis du Goût



tutorat.epices.asso.fr



GÂTEAU CHOCOLAT- ORANGE



INGREDIENTS

- 100g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 200g de chocolat noir
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 orange + son zeste

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
2. Cassez les oeufs dans un saladier et mélangez-les avec le sucre.
3. Ajoutez la levure et la farine. Mélangez.
4. Incorporez le chocolat et le beurre fondus, le jus et le zeste d'orange.
5. Versez le mélange dans un moule et faites cuire pendant 20 minutes.

TEMPS DE CUISSON: 20 MINUTES

THERMOSTAT: 7



Exen en cuisine

