

Gâteau lapin de Pâques au chocolat

Ingrédients :

Moule lapin

Oeufs
Sucre en poudre
Beurre
Farine
Chocolat dessert en tablette
Sachet de levure
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

3
75 g
90 g
100 g
160 g
1/2
10 cl ou 100 g

Temps de cuisson :

30 mn

Inversion*

15 min

HAUT :

Mini

BAS :

Maxi 15 min

puis Mini

Préparation :

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajoutez le beurre et le chocolat fondu et travaillez bien le mélange.

Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure puis incorporez les blancs d'œufs en neige.

Versez le mélange dans le moule beurré et fariné

Placez le moule au fond de la cocotte.

Versez l'eau au fond de la cocotte.

Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

