

Nid de Pâques , le gâteau au chocolat

Ce dont j'ai besoin

4 oeufs
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
2 cuillères à soupe de farine
Oeufs de Pâques en chocolat
Oeufs en sucre colorés

Comment faire ?

Incorporez le mélange au saladier
Ajoutez la farine préalablement tamisée.
Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange.
Versez la pâte dans le moule jusqu'au 2/3.
Faites cuire 30 minutes à 180°C
Une fois le gâteau refroidi, démoulez-le et positionnez-le dans un plat.
Au centre du gâteau, mettez les oeufs.
Ajoutez quelques copeaux de chocolat afin de décorer le gâteau.

