

## Gâteaux et Desserts/Gâteau au Chocolat à l'Eau

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

6  
40 Minutes  
**Note**

3.5/5 (10 votes )



### **Ingrédients**

- 1 verre d'eau tiède
- 3 œufs
- 1 verre de sucre roux Skor Cevital
- 1 verre d'huile Elio
- 1 sachet de levure chimique
- 1,5 verre de farine
- 3 C à S de chocolat amer en poudre.
- 100g de chocolat au lait ou noir pour le nappage

### **Préparation**

- Mélanger le sucre, les œufs et l'huile.
- Ajouter ensuite la levure, le chocolat en poudre et la farine puis l'eau.
- Mélanger bien puis verser le tout dans un moule beurré et fariné.
- Enfourner pendant 30 minutes à 180°C.
- Une fois cuit, étaler le chocolat (préalablement fondu au bain marie) sur le gâteau