recette secrète DU gâteau DE Léa

zutaten:

200	g	BUTTER
200	g	DUNKLE SCHOKOLADE
250	g	BRAUNER ZUCKER
5		EIER
1	EL	MEHL

zubereitung:

BUTTER UND SCHOKOLADE IN EINEM TOPF ZERLASSEN. IN EINER RÜHRSCHÜSSEL ZUCKER SOWIE EIER (EINS NACH DEM ANDEREN) HINZUGEBEN UND VERMENGEN. MEHL UNTERRÜHREN UND DEN TEIG IN EINE EINGEFETTETE SPRINGFORM GEBEN. 22 MINUTEN BEI 190 °C BACKEN.

süß? ★★★★★
salzig? ☆☆☆☆☆
lecker? ★★★★★