

Le gâteau Véro au cacao

les ingrédients



sucré



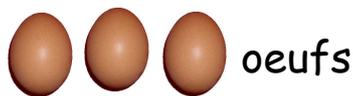
farine



levure



cacao



oeufs



crème
fraîche

le matériel



un saladier



un fouet



une cuillère



un moule
à cake



un verre
doseur



150 g

Avec le verre doseur, mesurez 150g de sucre.



- 1) Versez le sucre dans le saladier.
- 2) Ajoutez les oeufs.
- 3) Remuez



200 g

Avec le verre doseur, mesurez 200 g de farine.



- 1) Versez la farine et la levure dans le saladier.
- 2) Remuez



- 1) Ajoutez la crème fraîche, puis le cacao.



Versez la pâte dans le moule.



Faire cuire environ 30 minutes à four moyen.