

## GÉNOISE AU CHOCOLAT



*Temps de préparation: 11mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 1*

### Ingrédients:

- 4 Oeufs
- 120g Sucre
- 110g Farine
- 15g Cacao amer

### Préparation:

- Placer le fouet puis ajouter les œufs et le sucre dans le bol 10min/50°/vitesse 3

- Rajouter la farine et le cacao puis mélanger 1min/vitesse 1.

-

Placer au four 15 minutes à 180°

- Pour une génoise rond (26cm de diamètre) 2 cm de hauteur: Les quantités sont de 3 oeufs / 90g de sucre / 80g de farine / 10g de cacao amer. (Je fais 3x cette quantité pour ma forêt noir.