GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Ingrédients

- 50 gr de chocolat
- 4 cuillères à soupe de **cacao en poudre**
- 2 cuillères à soupe de **lait**
- 2 **banane**
- 2 **oeufs**
- ½ cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Eplucher les bananes, coupez-les en tranches et mettez-les dans un mixeur avec les œufs.
2. Ajouter le cacao et la levure puis mixer le tout pour obtenir une consistance lisse, sans grumeaux, homogène et crémeuse.
3. versez votre pâte dans des ramequins ou un petit moule à cake de 14 cm et mettez-le à cuire au micro-ondes pendant 5-8 minutes.
4. Mettez le chocolat haché dans un bol, ajoutez le lait et faites fondre le tout, puis mélangez avec une cuillère.
5. Enfin, sortez le gâteau du four, retournez-le sur une assiette et garnissez-le en versant le chocolat fondu sur la surface , qui doit déborder sur les bords.
6. Une fois le dessert prêt, vous pouvez le couper en tranches, le mettre sur une soucoupe et le servir.