## **MOKA AU CHOCOLAT**

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

## Ingrédients:

Biscuit:

50 g de maïzena 50 g de farine 100 g de sucre 4 gros œufs

## Crème:

125 g de beurre 1 tablette de chocolat 2 jaunes d'œufs 100 g de sucre

## Préparation:

- 1. Battre ces derniers avec le sucre.
- 2. Incorporer la farine, puis la maïzena.
- 3. Monter les blancs d'œufs en neige.
- 4. Les ajouter délicatement à la pâte.
- 5. Beurrer un moule et y transférer le mélange.
- 6. Enfourner pour 45 minutes.
- 7. Préparer la crème Ramollir le beurre avec les jaunes.
- 8. Incorporer le sucre, puis ajouter le chocolat.
- 9. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux suivant l'épaisseur.
- 10. Le garnir de la crème.
- 11. Servir le moka au chocolat.