

Le Gâteau au chocolat de Gisèle : Le Baulois.

5 œufs

200G de beurre

200g de chocolat à cuire

180g de sucre roux

1 C à soupe de Farine

1 grosse cuillère à soupe de caramel au beurre salée.

Préchauffer le four à 210°

Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat

Mélanger dans un saladier les œufs et le sucre

Mettre le caramel dans le mélange chocolat et œuf

Ajouter la farine, bien mélanger le tout

Verser la préparation dans un moule à manqué

Cuire 5 minutes à 210° Puis 30 minutes à 120°