



## Gâteau à la danette

### Ingrédients (pour 8 personnes ou 14 mini-gâteaux) :

- 2 danettes au chocolat (le pot servira de mesure)
- ½ paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 grammes de cacao (1 cuillère à soupe)
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- ½ pot d'huile



### Préparation :

- 1 → Préchauffer le four à 180°C.
- 2 → Mélanger dans un saladier tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 → Beurrer et fariner le moule puis enfourner à 180°C durant 25 minutes.



# Gâteau à la danette

## Ingrédients (pour 8 personnes ou 14 mini gâteaux) :

- 2 danettes au chocolat (le pot servira de mesure)
- ½ paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 grammes de cacao (1 cuillère à soupe)
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- ½ pot d'huile



## Préparation :

- 1 → Préchauffer le four à 180°C.
- 2 → Mélanger dans un saladier tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3 → Beurrer et fariner le moule puis enfourner à 180°C durant 25 minutes.