

Gateau au yaourt

(4 personnes)

Ingrédients

150 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs
125 g de sucre en poudre
125 g de beurre
Sucre glace
2 pincées de sel

Préparation

- 1) Dans un récipient, travaillez le beurre avec le sucre en poudre et le sel jusqu'à obtention d'une pommade.
- 2) Incorporez les œufs un à un, puis la farine et la levure.
- 3) Beurrez et farinez le moule.
- 4) Versez dans le moule en silicone, adapté à la cuisson au four à micro-ondes, sans le remplir davantage qu'à moitié.
- 5) Faites chauffer au four à micro-ondes, environ 10 min à pleine puissance (pour un four de 750 W). Laissez tiédir dans le four, au moins 5 min.
- 6) Démoulez délicatement, puis laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Gateau au chocolat

(4 personnes)

Ingrédients

200 g de chocolat

100 g de beurre

100 g de sucre

75 g de farine

3 œufs

Préparation

1) Dans un bol, faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde pendant 1 minute et 40 secondes.

2) Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre et la farine puis ajouter le chocolat et le beurre.

3) Verser le tout dans un moule beurré et mettre au micro-onde puissance maxi pendant 5 minutes.

Voilà c'est prêt à déguster. Bon appétit!

Brownie au caramel

(6 personnes)

Ingrédients

250 g de chocolat au caramel

150 g de farine

200 g de sucre

100 g de beurre

3 oeufs

1 pincée de sel

Préparation

1) Cassez le chocolat en morceaux dans un récipient allant au micro-ondes.

2) Ajoutez le beurre et faites fondre le tout au micro-ondes pendant 30 secondes.

3) Ajoutez les œufs entiers, le sucre, la farine et le sel.

Mélangez bien la préparation.

4) Versez la préparation dans un moule carré et faites cuire au micro-ondes pendant 3 minutes.

Gateau au citron

(6 personnes)

Ingrédients

200g Beurre

4 Oeufs

200g Sucre

1sachet de Levure

200g Farine

10cl Lait

2 Citrons

20 g Sucre glace

Préparation

- 1) Faites fondre le beurre au micro-onde, puis ajoutez le sucre. Ajoutez ensuite les œufs un à un en mélangeant au fur et à mesure.
 - 2) Mettez la farine et la levure et mélangez bien. Ajoutez-y le lait et le jus des deux citrons. Mélangez pour avoir une pâte bien homogène.
 - 3) Beurrez un plat à micro-onde et y versez la préparation. Enfourez au micro-onde environ 10 min à la puissance maximum.
 - 4) Démoulez délicatement, puis laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.
-