

## N'est-ce quick, ou le gâteau au chocolat le plus vite du monde

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 à 45 minutes

### Ingrédients :

- \* 150 g de lait
- \* 150g de sucre
- \* 1 pincé de sel
- \* 100 g d'huile neutre
- \* 50 g de Nesquik®
- \* 3 œufs
- \* 200 g de farine
- \* 20g de Maizena
- \* 1 sachet de levure chimique



### Préparation :

Préchauffez votre four à 170°C (th.5/6) et posez votre moule ou votre Flexipat 2 cm sur la plaque alu.

Chauffez le lait et le sucre pendant 1 minute 30 à 40°C, vitesse 1.

Ajoutez le sel, l'huile, le chocolat en poudre (Nesquik®) et les œufs, puis mélangez tout pendant 1 minute, vitesse 4.

Ajoutez pour terminez la farine, Maizena et la levure et mélangez à nouveau 30 secondes, vitesse 4.

Faites cuire à 170°C (th.5/6) pendant 25 à 45 minutes, suivant la taille de votre moule (25 minutes si vous utilisez le Flexipat 2 cm).

Source : Une recette proposée par « Kaffehaferl » sur « Wunderkessel.de ».