



PRÉPARATION :  
20 MIN



NIVEAU :  
FACILE



COÛT :  
FAIBLE



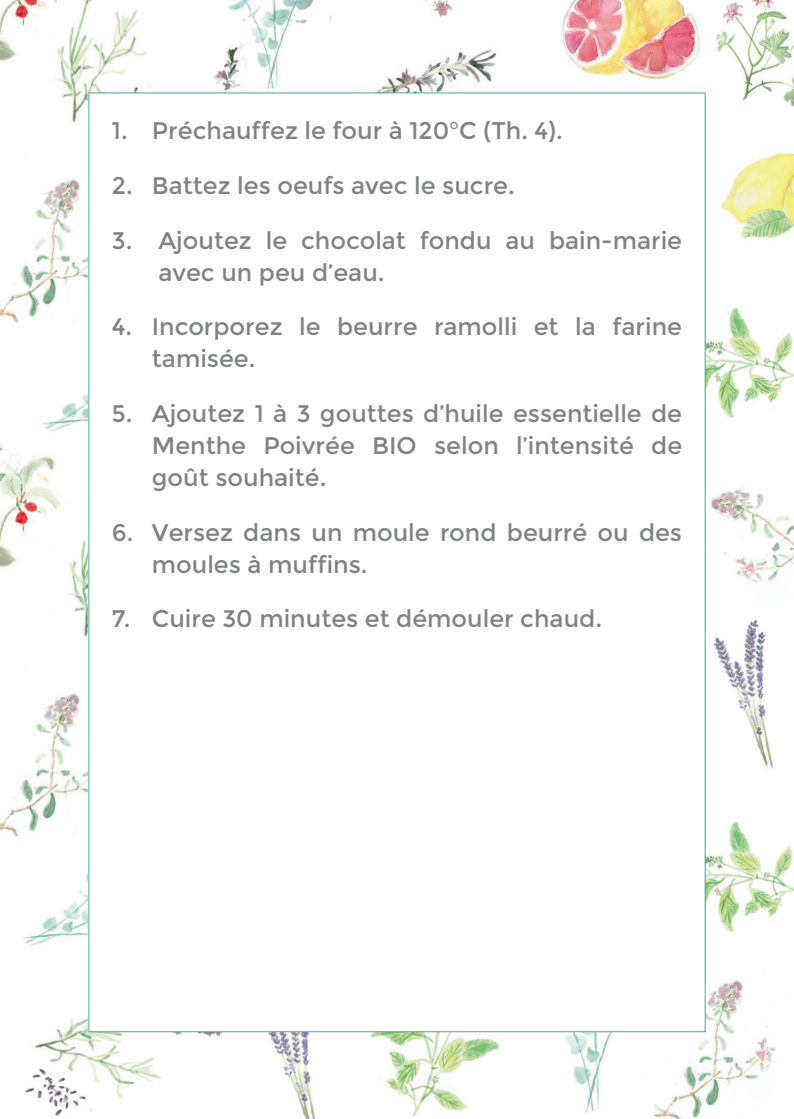
## GATEAU AU CHOCOLAT & HUILE ESSENTIELLE DE MENTHE POIVRÉE BIO



### INGRÉDIENTS

POUR +/- 15 PETITS GÂTEAUX

- 250 gr de chocolat noir
- 90 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 4 oeufs
- 1 à 3 gouttes d'huile essentielle Menthe Poivrée BIO

- 
- A decorative border surrounds the central text box, featuring various botanical illustrations. At the top right, there are slices of citrus fruits, including a pink grapefruit, a yellow lemon, and a pink grapefruit. The border also includes sprigs of lavender, rosehips, and other green herbs with small flowers and leaves.
1. Préchauffez le four à 120°C (Th. 4).
  2. Battez les oeufs avec le sucre.
  3. Ajoutez le chocolat fondu au bain-marie avec un peu d'eau.
  4. Incorporez le beurre ramolli et la farine tamisée.
  5. Ajoutez 1 à 3 gouttes d'huile essentielle de Menthe Poivrée BIO selon l'intensité de goût souhaité.
  6. Versez dans un moule rond beurré ou des moules à muffins.
  7. Cuire 30 minutes et démouler chaud.