

## LA CUISINE BEECK

---

### Gâteau à la liqueur aux œufs

#### PRÉPARATION :

Moule à manqué (24 cm de diamètre)  
graisser et éparpiller des miettes de  
pain et verser la pâte.

Cuire au four (air chaud 160°) env. 60-65  
minutes.

Recouvrir ensuite le gâteau qui a refroidi  
avec un glaçage de chocolat noir

BON APPÉTIT !

#### INGRÉDIENTS :

250 g de beurre ou de margarine

250 g de sucre

Battre 4 œufs jusqu'à ce que le mélange  
devienne mousseux

250 g de farine

1 sachet de levure de boulangerie :  
tamiser et mélanger

200 ml de liqueur aux œufs

100 g de chocolat noir à découper en  
petits morceaux