



RECETTE AVEC



GÂTEAU AU CHOCOLAT



GÂTEAU AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

• Pour le gâteau

- 80 g de farine Mélissa
- 125 g de sucre blanc
- 1 g de sel
- 35 g de crème liquide
- 1 œuf
- 70 g de beurre
- 75 ml de lait
- 8 g de cacao en poudre

• Pour le glaçage

- 30 ml de lait
- 8 g de cacao en poudre
- 35 g de beurre
- 155 g de sucre glace
- 2 ml d'extrait de vanille

Préparation : 10 min

10 parts

Cuisson : 20 min

1. Faire préchauffer le four à 175°C. Beurrer et fariner votre moule.
2. Mélanger la farine, le sucre et le sel. Battre et y ajouter petit à petit les œufs et la crème aigre.
3. Mettre de côté. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ajouter le lait et le cacao. Faire bouillir le mélange et retirer du feu.
4. Laisser refroidir un petit peu, mélanger ensuite ceci à votre préparation et battre le tout.
5. Mettre votre préparation dans votre moule. Faire cuire pendant 20 minutes dans votre four préchauffé.

Pour le glaçage :

6. Dans une casserole, mélanger le lait, le cacao et le beurre. Porter à ébullition, et retirer du feu.
7. Ajouter le sucre glace et la vanille et battre le tout. Verser le tout sur le gâteau encore chaud.