



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



Gâteau au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 1/3 tasse de farine
- 1/2 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de babeurre
- 1/2 tasse d' eau
- 1/4 tasse d' huile végétale
- 1 1/2 cuillère à thé de vanille
- sucre glace (facultatif)

Préparation	15 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	20 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	150 mg
Sucres	19 g
Protéines	1 g
Calories	105
Total gras	3 g

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, tamiser la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter la cassonade en défaisant les morceaux, au besoin. Ajouter le babeurre, l'eau, l'huile et la vanille et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

2. Étendre la pâte dans un moule carré de 9 po (23 cm) de côté, légèrement huilé. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir. Saupoudrer le gâteau de sucre glace, si désiré.

(Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le mettre dans un contenant hermétique. Il se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)