



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

Votre courriel

Je m'inscris!



## Gâteau-pouding au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 3/4 tasses de sucre
- 1/4 tasse de poudre de cacao non sucrée + 1/4 t (60 ml)
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de compote de pommes lisse
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 3/4 tasse d' eau chaude
- 3/4 tasses de cassonade tassée

Préparation	20 minutes
Cuisson	45 minutes
Portion(s)	10 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	1 g
Sodium	200 mg
Protéines	2 g
Calories	185
Total gras	1 g
Cholestérol	1 mg
Total glucides	44 g

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, 1/4 t (60 ml) de la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait, la compote de pommes et la vanille et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser la pâte dans un moule carré de 8 po (20 cm) de côté, légèrement beurré.

2. Dans un petit bol, mélanger l'eau chaude, la cassonade et le reste de la poudre de cacao. Verser ce mélange sur la pâte à gâteau. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 45 minutes. Servir chaud.