



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

Votre courriel

Je m'inscris!



Petits gâteaux au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasses de poudres de cacao
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de lait
- glaçage à la vanille (voir la recette)

Préparation	30 minutes
Cuisson	20 minutes
Portion(s)	18 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par petit gâteau avec 2 c.
à table de glaçage

Fibres	2 g
Sodium	195 mg
Protéines	4 g
Calories	260
Total gras	11 g
Cholestérol	50 mg
Gras saturés	7 g
Total glucides	39 g

PRÉPARATION

1. Dans un bol, tamiser le cacao, la farine, le bicarbonate de sodium et le sel. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger. Incorporer les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et mélanger. Incorporer les ingrédients secs réservés en trois fois en alternant avec le lait (commencer et terminer par les ingrédients secs).

2. Répartir la pâte à gâteau dans 18 moules à muffins tapissés de moules en papier de grandeur moyenne (les remplir aux trois quarts). Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir pendant 10 minutes. Démouler et laisser

refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les petits gâteaux jusqu'à cette étape et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

3. À l'aide d'une spatule en métal, napper les petits gâteaux de glaçage à la vanille.