

Gâteau au chocolat



10 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 80 g de farine Mélissa
- 125 g de sucre blanc
- 1 g de sel
- 35 g de crème aigre
- 70 g de beurre
- 1 oeuf
- 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

Faites préchauffer le four à 175°C. Beurrez et farinez votre moule.

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Battez et ajoutez petit à petit les oeufs et la crème aigre.

Mettez de côté.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ajoutez le lait et le cacao. Faites bouillir le mélange et retirez du feu. Laissez refroidir un petit peu, mélangez ensuite à la préparation farine, sucre, oeufs et crème et battez le tout.

Mettez la préparation dans le moule. Faites cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé.

Préparez le glaçage : dans une casserole, mélangez le lait, le cacao et le beurre. Portez à ébullition et retirez du feu. Ajoutez le sucre glace et la vanille et battez le tout. Versez le glaçage sur le gâteau encore chaud.

