

Natrel[®]

Gâteau au chocolat

Il suffit d'une seule bouchée de ce gâteau au chocolat décadent pour ne plus pouvoir s'en passer ! Avec cette recette simple et faite avec du lait Natrel Finement filtré, vous vous retrouverez avec un délicieux gâteau à la texture moelleuse et riche, parfait pour tous les amoureux du chocolat. Peut-il vraiment y avoir trop de chocolat ?



SERT
8 à 10



PRÉPARATION
15MIN.



CUISSON
30MIN.

Ingrédients

2 tasses de farine tout usage
1½ tasse de sucre
¾ tasse de poudre de cacao non sucré
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
1¼ tasse de lait Natrel Finement filtré
½ tasse d'huile végétale
2 gros œufs
1 blanc d'œuf
¾ tasse d'eau bouillante

Glaçage au chocolat

1 tasse de beurre sans sel Natrel, à température ambiante
2 tasses de poudre de cacao
4 tasses de sucre glace
½ tasse de lait Natrel finement filtré
2 c. à thé de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser deux moules à charnières ou ordinaires de 9 pouces de diamètre.
2. Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le sucre, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans le bol d'un batteur électrique, remuer rapidement le mélange de farine. À vitesse moyenne-basse, ajouter le lait, l'huile végétale, les œufs entiers et le blanc d'œuf puis mélanger jusqu'à consistance homogène. Réduire la vitesse et ajouter doucement l'eau bouillante en continuant de mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et crémeuse.
4. Verser le mélange à parts égales dans les deux moules préparés. Cuire de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Refroidir complètement avant de glacer.

Préparation Glaçage au Chocolat

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre puis le laisser refroidir quelque peu.

2. Ajouter la poudre de cacao dans le bol d'un batteur à socle. À l'aide du fouet fixé, intégrer le beurre fondu.
3. À basse vitesse, ajouter le sucre glace en alternance avec le lait, jusqu'à consistance homogène.
4. Ajouter la vanille et mélanger à haute vitesse encore 1 minute.
5. Au besoin, ajuster la consistance avec un peu de lait ou de sucre glace.

Assemblage

1. Au choix, disposer les gâteaux l'un sur l'autre pour obtenir un gâteau à deux étages, ou couper chaque gâteau en deux pour obtenir un gâteau à quatre étages.
2. Placer un gâteau sur une assiette de service (ou la partie inférieure d'un gâteau tranché) et garnir la surface de glaçage. Poursuivre jusqu'à ce que tous les étages aient été ajoutés et garnis. S'assurer de garder suffisamment de glaçage pour garnir le dessus du gâteau, si désiré, ou laisser le gâteau « à nu » pour un aspect plus moderne.