

GÂTEAU AU COCA COLA DU SUD



Gâteau:

- 1 3/4 tasse de sucre
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de cannelle moulue (facultatif)
- 1 tasse de beurre ou de margarine
- 1 tasse de coca cola (J'ai utilisé du coca ordinaire)
- 3 c. à soupe de poudre de cacao 100% pur
- 1/2 tasse de babeurre
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 1/2 tasse de guimauves miniatures
- 2 œufs battus
- 1 c. à thé d' extrait de vanille

Glaçage:

- 1/2 tasse de beurre ou de margarine
- 3 c. à soupe de poudre de cacao 100% pur
- 6 c. à soupe de coca cola
- 1 paquet de 1 livre de sucre en poudre (454 g)
- 1 c. à thé d' extrait de vanille
- 1 tasse de pacanes ou de noix de votre choix (facultatif)

Gâteau:

-Mélanger le sucre, la farine et la cannelle dans un grand bol et bien mélanger à l'aide d'un fouet métallique. Mélanger le beurre, 1 tasse de coca cola et le cacao dans une casserole sur la cuisinière et porter à ébullition en remuant souvent.

-Retirer du feu et verser sur le mélange de farine. Mélanger avec une cuillère. Mélanger le babeurre et le bicarbonate de soude et verser dans le mélange à gâteau. Ajoutez les guimauves et continuez à remuer. (Vos guimauves ne fondront pas) Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille.

-Verser dans un moule graissé de 9 x 13 pouces et cuire au four préchauffé à 350 °F pendant 30 à 35 minutes, en vérifiant la cuisson à la fin pour être certain qu'il est cuit. (J'ai vérifié avec un cure dent)

Glaçage:

-Porter à ébullition la margarine, le cacao et le coca cola sur le feu. Retirer du feu et ajouter la vanille et le sucre en poudre jusqu'à ce que le glaçage soit de consistance étalée. Vous pouvez soit incorporer des noix, soit saupoudrer le dessus du gâteau. Étendre sur le gâteau chaud.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)