

GÂTEAU AU GRUAU, CHOCOLAT ET RAISINS, SAUCE CHAUDE AU CHOCOLAT



Mélange 1

1 tasse de beurre ou de margarine
3/4 tasse de sucre
3/4 tasse de cassonade
1 c à thé de vanille
4 oeufs
1 tasse de lait

Mélange 2

2 tasses de farine
2 tasses de gruau
3 c à thé de poudre à pâte
1 c à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de cacao
1 tasse de raisins secs (pas mit)

SAUCE AU CHOCOLAT

1 1/4 tasses de sucre
1 1/4 tasses d'eau
1/2 tasse de cacao
2 c à soupe de fécule de maïs

-Bien mélanger les ingrédients du **mélange 1** à la mixette (**sauf le lait**).

-Ajouter le **mélange 2**, le lait et brasser doucement.

-Mettre dans un moule beurré 15x10 po.

-Cuire dans un four préchauffé à 350°F pendant environ 1 heure, sur la grille du centre

-Refroidir et garnir de sauce au chocolat.

Sauce au chocolat

-Mettre l'eau, le sucre et le cacao dans un chaudron.

-Bouillir 3 minutes.

-Délayer la fécule dans un peu d'eau froide.

-Verser sur la sauce et fouetter jusqu'à épaississement
Si la préparation n'est pas assez épaisse ajouter de la fécule
Garnir le gâteau

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: genny4)