

GÂTEAU AU CHOCOLAT EXTRÊME



2 tasses de sucre
1 3/4 tasse de farine tout-usage
3/4 tasse de cacao
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (soda)
1 c. à thé de sel
2 oeufs
1 tasse de lait
1/2 tasse d'huile végétale
2 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse d'eau bouillante

Glaçage au chocolat super chocolaté:

2/3 tasse de cacao
1/2 tasse de beurre ou margarine, fondu
3 tasses de sucre à glacer
1/3 tasse de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille

-Préchauffer le four à 350 °F. Graisser et fariner 2 moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm).

-Dans un grand bol, mélanger le sucre, la farine, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les œufs, le lait, l'huile et la vanille. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, pendant 2 minutes. Incorporer l'eau bouillante (le mélange deviendra mince). Répartir le mélange dans les moules graissés.

-Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en bois inséré dans le centre ressorte sec. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules. Retirer les gâteaux des moules et les poser sur une grille; laisser refroidir entièrement.

Glaçage au chocolat « super chocolaté » :

-Mélanger le cacao et le beurre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter le sucre et le lait en alternance; fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tartinable. Au besoin, ajouter un peu de lait pour atteindre la consistance désirée; incorporer la vanille.

-Étendre le glaçage entre les étages du gâteau, sur le dessus et les côtés. La recette donne de 10 à 12 portions.

Publier par **Le coin recettes de Jos**