

Gâteau pouding au chocolat et aux cerises (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 3/4 tasse de sucre
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de cacao
- 1/4 tasse de beurre d'amande
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de griottes, égouttées
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 3/4 tasse d'eau chaude

Préparation

1. Préchauffer le four à 325F (160C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le sel et la moitié du cacao.
3. Dans un autre bol, délayer le beurre d'amande avec le lait et la vanille.
4. Incorporer le mélange liquide aux ingrédients secs. Ajouter les griottes et remuer délicatement.
5. Beurrer un moule de 8 po et y verser la pâte.
6. Dans un bol, délayer le reste du cacao et la cassonade dans l'eau chaude. Verser sur la pâte.
7. Cuire au four 40 minutes. Retirer du four et laisser tiédir. Si désiré, servir avec de la crème fouettée ou du yogourt nature.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

Quantité: 6 à 8 portions

Source: Je Cuisine "Cuisine Réconfort"