



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau crémeux au pouding au chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 25 mins 8 N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) de cacao
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** ordinaire, 2 % ou sans gras, divisée

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1 œuf
- 3 c. à table (45 mL) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Sauce :**
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1/3 tasse (75 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) de cacao

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 8 po (2 L).

Step 3:

Dans un bol à mélanger de taille moyenne, tamiser la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Incorporer 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé (réserver le reste pour la sauce), l'œuf, le beurre et la vanille. Étaler dans le plat de cuisson.

Step 5:

Faire chauffer le reste du lait évaporé jusqu'à ce qu'il soit chaud. Dans un petit bol, bien mélanger le sucre, la cassonade, le cacao et le lait évaporé chaud. Verser sur la pâte.

Step 6:

Faire cuire de 22 à 25 minutes. Le centre sera encore fondant. Laisser refroidir sur une grille métallique pendant 30 minutes. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.

Si vous avez des restes, simplement les réchauffer avant de les servir.

La sauce descendra au fond en cuisant.

Images

