

Gâteau moelleux au chocolat dans une tasse

C'EST UN GÂTEAU AU CHOCOLAT. QUE TU FAIS CUIRE DANS UNE TASSE. ET QUI EST MOELLEUX. ÇA NE PEUT PAS VRAIMENT ÊTRE PLUS CLAIR QUE ÇA. NI MEILLEUR.

préparation 5 minutes / **cuisson** 45 secondes / **attente** 5 minutes
rendement 1

45 ml	(3 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
20 ml	(4 c. à thé) de cassonade
10 ml	(2 c. à thé) de cacao
1 ml	(¼ c. à thé) de poudre à pâte
30 ml	(2 c. à soupe) de lait
15 ml	(1 c. à soupe) d'huile de canola
1	goutte d'extrait de vanille
10	pépites de chocolat au lait (5 ml/1 c. à thé)

1 Dans une tasse à café d'une contenance d'environ 250 ml (1 tasse), mélanger la farine, la cassonade, le cacao et la poudre à pâte. Ajouter le lait, l'huile et la vanille.

2 Avec une fourchette, brasser délicatement jusqu'à ce que la pâte n'ait plus de grumeaux. Déposer les pépites de chocolat sur le dessus.

3 Cuire le gâteau au four à micro-ondes 45 secondes. Sortir du micro-ondes. Attention, c'est chaud. Laisser tiédir 5 minutes pour permettre au gâteau de terminer sa cuisson.

TU AS LA FOLLE ENVIE DE PARTAGER TON BONHEUR AVEC D'AUTRES ?

Tu n'as qu'à tripler ou quadrupler la recette et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Tu n'auras qu'à répartir le tout dans trois ou quatre tasses. Mais attention, il faut cuire chaque gâteau l'un après l'autre dans le micro-ondes pour obtenir une cuisson uniforme.

