THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	30 mins	8	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de cacao en poudre
- 1/2 tasse (125 mL) de café Folgers® infusé, chaud
- 1/4 tasse (50 mL) de crème sure
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Tapisser un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm) de papier parchemin en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Mélanger le cacao, le café chaud et la vanille dans un petit bol. Laisser refroidir à la température ambiante. Ajouter la crème sure et mélanger jusqu'à homogénéité.

Step 3:

Battre le beurre, le sucre et l'œuf dans le bol du batteur sur socle, environ 1 minute. Ajouter le mélange au cacao et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la farine disparaisse, environ 30 secondes. Incorporer les grains de chocolat. Verser dans le moule préparé.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes, retirer du moule et mettre sur une grille. Retirer le papier parchemin et servir.

Images

