THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau étagé au chocolat fondant sans gluten

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	35 mins	16	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 2 tasses (500 mL) de farine Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 tasses (500 mL) de cassonade, tassée
- 3 oeufs
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d’extrait de vanille
- 3 oz de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature
- 1 tasse (250 mL) d’eau bouillante
-
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 oz de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 4 tasses (1 L) de sucre glace, tamisé
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser 2 moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm).

Step 3:

Combiner la farine avec le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen. Réserver.

Step 4:

Battre le beurre avec la cassonade jusqu’à homogénéité. Ajouter les œufs, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la vanille et le chocolat refroidi en battant. Ajouter le mélange de farine réservé au mélange de chocolat en alternant avec le yogourt, en battant à faible vitesse jusqu’à l’obtention d’une texture lisse.

Step 5:

Incorporer l’eau bouillante en remuant (la pâte sera claire). Verser la pâte dans les moules préparés.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Step 8:

Battre le beurre avec le chocolat fondu refroidi. Ajouter 2 tasses (500 ml) de sucre glace et battre jusqu’à homogénéité. Ajouter le lait et la vanille. Incorporer graduellement le reste du sucre glace en battant. Bien mélanger.

Step 10:

Déposer un étage de gâteau dans une assiette à gâteau ou de service. Étendre environ 1 tasse (250 ml) de glaçage. Déposer l’autre étage de gâteau par-dessus. Étendre le reste du glaçage sur les côtés et le dessus du gâteau.

Images

