



Gâteau renversé au chocolat et à l'Amarula

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 tasse de sucre (séparée $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{4}$)
- $\frac{1}{2}$ tasse de poudre de cacao non sucrée (séparée $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{4}$)
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile végétale
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade tassée
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillante
- $\frac{1}{2}$ tasse d'Amarula

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, $\frac{3}{4}$ tasse de sucre et $\frac{1}{4}$ tasse de poudre de cacao. Ajoutez la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de soude. Mélanger de nouveau.
3. Ajouter au mélange le lait, l'huile et la vanille et mélanger jusqu'à homogénéité. Vous aurez alors une pâte extrêmement épaisse.
4. À l'aide d'une spatule, déposer la pâte dans un moule carré allant au four de 8 pouces légèrement graissé. Étendre pour couvrir toute la surface.

5. Dans un bol, mélanger la cassonade, le reste de sucre puis le reste de la poudre de cacao.
Saupoudrer sur la pâte.
6. Faire bouillir l'eau et l'Amarula. Verser sur le mélange.
7. Cuire au four 45 minutes. Il est normal que le gâteau semble ne pas être cuit. C'est normal.
Laisser le refroidir. C'est un gâteau pouding, une sauce sera présente dans le fond du plat.
8. Garnir au choix avec de la fleur de sel, une cuillère d'Amarula ou de la crème glacée !