

Gâteau à la guimauve ou le *Bibendum* Chamallow cake!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Gâteau:

- 1 tasse d'eau bouillante
- 2 tasse de sucre
- 1 3/4 tasse de farine
- 3/4 tasse de cacao
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 2 oeufs
- 1 tasse de babeurre (ou 1 tasse de lait avec 1 c. à thé de vinaigre)
- 1/2 tasse d'huile
- 1 c. à thé de vanille

Glaçage satiné au chocolat:

- 1/2 tasse de beurre
- 6 c. à table de lait
- 4 c. à table de cacao
- 2 tasses de sucre en poudre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de guimauves

Préparation

Gâteau:

1. Préchauffer le four à 350 F et beurrer un moule de 9X9.
2. Dans un bol, mélanger le sucre, la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les oeufs, le lait, l'huile et la vanille. Battre énergiquement (ou lâchement avec le batteur sur socle) jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajouter l'eau bouillante et bien mélanger pendant 1 minute et demie au malaxeur.
4. Mettre dans le moule et faire cuire 40 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte sec du gâteau).

Glaçage:

1. Dans un chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le lait et le cacao. Mélanger sans arrêt jusqu'à ébullition. Retirer du feu.
2. Ajouter le sucre en poudre et brasser énergiquement. Ajouter la vanille. Bien brasser à nouveau.
3. Quand le gâteau est cuit, ajouter les guimauves sur le gâteau (il doit être chaud encore!). Ajouter le glaçage sur les guimauves.
4. N'hésitez pas à servir chaud!