



Gâteau au chocolat de Lorraine

Pour un moule de 6 pouces.

1 1/2 tasse de farine intégrale fraîchement moulue
3c. à soupe de cacao
2 c. à thé de poudre à pâte

2 oeufs
1/4 de tasse d'huile de canola
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de lait 2%

Battre les oeufs, l'huile et la cassonade.

Ajouter 1/3 des ingrédients secs mélanger ajouter 1/4 de tasse de lait, encore 1/3 des ingrédients secs et le reste du lait mélanger et terminer avec ce qui reste des ingrédients secs.

Verser dans le moule.

Ajouter 1 tasse d'eau dans Instant Pot. Mettre la petite grille dans le fond, sur la grille déposer le moule. Couvrir d'une feuille d'aluminium.

Régler à manual/pressure cook high pour 40 minutes, laisser la pression descendre naturellement (NR)

Tout simplement délicieux.

Lorraine Lamarche