

Gâteau mocha fondant

Préparation: 10 min.

Cuire 25 min. + libération Donne: 6 portions

1 tasse d'eau

4 gros œufs

1 1/2 tasse de sucre

1/2 tasse de beurre fondu

1 cuillère à soupe. extrait de vanille

1 tasse de farine tout usage

1/2 tasse de cacao

1 cuillère à soupe de granules de café instantané

1/4 c. à thé de sel

Framboises fraîches ou fraises fraîches tranchées et glace.



Verser 1 t. d'eau dans l'instant pot et y placer le support. Dans un grand bol, battre les œufs, le sucre, le beurre et la vanille jusqu'à homogénéité. Dans un autre bol, fouetter la farine, le cacao, les grains de café et le sel; incorporer graduellement au mélange d'œufs.

Verser la préparation dans un moule de 1 1/2 pinte. Couvrir légèrement de papier d'aluminium pour empêcher l'humidité de pénétrer dans le plat. Placer le plat sur le support. Cuire 25 m. à MANUAL/PRESSURE COOK.

Une fois la cuisson terminée, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes, puis relâchez rapidement toute pression restante selon les instructions du fabricant. Un cure-dent devrait sortir avec des miettes humides. Si désiré, servir un gâteau chaud avec des baies et de la crème glacée.

Traduit de : Taste of house instant pot cookbook

