



## Gâteau au chocolat gourmand

 PRÉPARATION : 20 MIN    CUISSON: 1 HR 15 MIN

Faites plaisir à vos convives : servez-leur ce gâteau au chocolat exquis et impressionnant pour le souper de Pâques ou lors de votre prochaine réception décontractée!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

3 œufs

1 1/2 tasse de sucre granulé

1 1/4 tasse de mayonnaise *Heinz [Seriously] Good*

1 c. à soupe de vanille

2 1/4 tasses de farine

1 tasse plus 2 c. à soupe de poudre de cacao non sucrée, divisées

1 3/4 c. à thé de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC et 1/2 c. à thé de sel

1 1/3 tasse d'eau chaude

1 1/2 paquet (225 g chacun) de chocolat mi-sucré *Baker's* (12 oz)

3/4 tasse de beurre, ramolli

3 tasses de sucre à glacer

1/2 tasse de lait

# Que dois-je faire ?

## Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

## Étape 2

Tapisser le fond de deux moules ronds de 9 po de papier sulfurisé; vaporiser le côté des moules d'un enduit à cuisson. Mélanger au batteur les œufs dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter graduellement le sucre granulé, en battant jusqu'à ce que la préparation épaississe et prenne une couleur citron. Ajouter la mayonnaise et la vanille; bien mélanger.

## Étape 3

Mélanger la farine, 3/4 t de la poudre de cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Ajouter à la préparation d'œufs; mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter graduellement l'eau chaude, en battant après chaque ajout, jusqu'à homogénéité. Verser la pâte dans les moules préparés.

## Étape 4

Cuire de 30 à 35 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir 10 min. Démouler et mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

## Étape 5

Faire fondre le chocolat mi-sucré selon le mode d'emploi. Ajouter au beurre et au reste de la poudre de cacao dans un grand bol; mélanger au batteur jusqu'à homogénéité. Incorporer graduellement le sucre à glacer. Ajouter le lait; bien mélanger.

## Étape 6

Empiler les étages de gâteau dans une assiette, en étalant 3/4 t du glaçage entre les étages. Glacer le dessus et le pourtour du gâteau du reste du glaçage.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Portions sages

Comme ce dessert est riche, servez-le lors d'occasions spéciales. Surveillez la taille de votre portion.

## Variante

Envie d'un gâteau au moka? Remplacez l'eau chaude par du café *Maxwell House* chaud infusé fort.

## Calories **560**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 31 g	48 %
Matières grasses saturées 13 g	65 %
Cholestérol 70 mg	
Sodium 330 mg	14 %
Glucides 71 g	24 %
Fibres alimentaires 3 g	12 %
Sucres 50 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	15 %

## Portions

16 portions de 1 morceau (152 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.

# Évaluations et commentaires

## Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE évaluations

Moyenne 5

5	★	1
4	★	0
3	★	0
2	★	0
1	★	0

1 à 3 commentaires Trier - Plus Haut au plus Bas ▼



Invité - il y a 3 mois

**J'aimerais savoir la mayonnaise on peut on prendre un autre sorte?**

J'aimerais savoir la mayonnaise on peut on prendre un autre sorte?

(0) (0)

