

# Gâteau au chocolat et guimauves (Mississippi Mud Cake)

- *Recette de gâteau au chocolat et guimauves (Mississippi Mud Cake)*



## **Ingrédients :**

- 1 mélange de gâteau au chocolat Duncan Hines dans un plat pyrex de 9 x 13
- 1 sac (300 grammes) de petites guimauves

## Pour le glaçage :

- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre
- 1/3 de tasse (85 ml) de lait
- 1/3 de tasse (85 ml) de poudre de cacao

- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) de **sucre en poudre**

## **Préparation :**

1. Faites cuire le gâteau au chocolat selon les instructions du mélange.
2. Retirez le gâteau du four et couvrez-le complètement de petites guimauves.
3. Retourner au four à 350 °F (176 °C) pour 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves aient fondu.
4. Faites refroidir le gâteau complètement.
5. Pendant ce temps, dans un petit chaudron, faites fondre le beurre à feu moyen élevé. Ajouter le lait et la poudre de cacao et bien mélanger. Faites cuire pendant 2 à 3 minutes en mélangeant constamment jusqu'à ce que la texture commence à épaissir.
6. Retirer du feu et ajouter la vanille et le sucre en poudre. Utilisez votre batteur électrique pour rendre votre glaçage lisse.
7. Verser sur le gâteau.
8. Réfrigérer pendant environ 30 minutes.

*C'est une très belle découverte que ce gâteau Mississippi Mud Cake! Un vrai délice qui plaira à vos invités. À essayer :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)