

# Gâteau au chocolat

- La meilleure recette de gâteau au chocolat (et la plus facile!)



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
25 MIN

TEMPS TOTAL  
55 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

### *Gâteau :*

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3/4 de tasse (190 ml) de cacao
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 cuillères à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de canola
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de café fort

### *Crémage au chocolat :*

- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de cacao
- 4 tasses (1000 ml) de **sucre en poudre**
- 2 à 4 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

### *Garniture :*

- Pépites de chocolat
- (optionnel) Morceaux de chocolat râpé

### **Préparation :**

#### *Le gâteau :*

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Bien graisser et fariner 2 moules à gâteau de 9 pouces (22 cm).
3. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients secs. Mettre de côté.
4. Dans le bol de votre batteur, ajouter le lait, l'huile, les œufs et la vanille. Battre jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et intégrer en battant à basse vitesse.
6. Verser le café.
7. Verser en portion égale dans chacun des deux moules.
8. Faire cuire pendant 23 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent en ressorte propre.
9. Laissez refroidir.

#### *Crémage :*

1. Dans le bol de votre batteur, ajouter le beurre et battre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
2. Ajouter le cacao, le sucre en poudre, le lait et la vanille. Battre jusqu'à ce que ça soit bien crémeux. Si le glaçage est trop épais, ajouter du lait.

#### *Assembler :*

1. Bien étendre le crémage sur le dessus du premier gâteau. Ajouter le deuxième par dessus.
2. Étendre le reste du crémage sur le dessus et le côté.
3. Garnir de pépites de chocolat et de morceaux de chocolat râpé.

“ *Vous cherchez VOTRE recette de gâteau au chocolat pratiquement impossible à manquer? Ne cherchez plus, cette recette est absolument parfaite :)*