Gâteau mouillé au chocolat ou islak kek

Ingredients
3 oeufs
100g de sucre
50g d'huile
30g de cacao non sucré
200g de lait
200g de farine
8g de levure chimique
Sauce au chocolat
200g de lait
150g de crème liquide entière
50g de sucre
100g de chocolat noir
20g de cacao non sucré
50g d'huile

Gâteau au chocolat

- Pour un moule carr de 24cm -

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 20s/vitesse 3.5

Verser l'huile et le cacao 10s/vitesse 3.5

Ajouter le lait, la farine et la levure 20s/vitesse 3

Enfourner pour 15 minutes (enchainez directement avec la sauce pour que tout soit chaud)

A la sortie du four (dans le moule) decouper en 4x4 ---> donc 16 parts

Sauce au chocolat

Dans le bol mettre tous les ingrdients 4min/75C/vitesse 2

Verser directement la sauce chaude sur le gteau chaud

Laisser s'imbiber au moins 2h, oui je sais c'est long il vous fait de l'oeil Patience ...

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr