



Gâteau mouillé au chocolat ou islak kek

Ingredients

Gâteau

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

- Pour un moule carré de 24cm -

Préchauffer le four à 180°C

Dans un récipient fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Puis incorporer l'huile et le cacao

Ajouter ensuite le lait, la farine, la levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse

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

Mettre tous les ingrédients à chauffer ensemble jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser directement la sauce chaude sur le gâteau chaud

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