



## GÂTEAU au CHOCOLAT

J'aime les gâteaux au chocolat, mais il est rare que j'en trouve un juste à mon goût, ni trop sucré ni trop lourd. Dernièrement j'ai essayé une recette de cupcakes chocolatés et ce fut une révélation! J'ai répété l'expérience sous forme de gâteau et j'ai remplacé le lait par du lait d'amandes maison et les œufs par des graines de chia. Le résultat est identique, juste un peu plus santé! J'ai aussi diminué la quantité de sucre étant donné que mon glaçage en contient déjà. Imprimez la recette et préparez-vous à épater vos invités à Noël!

### INGRÉDIENTS

- 3/4 de tasse de poudre de cacao crue
- 1 1/2 tasse de farine non blanchie
- 1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 2 œufs (ou 2 c. à table de graines de chia qui ont gonflé pendant 5 minutes avec 6 c. à table d'eau bouillante)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse de lait ou de lait d'amandes
- Glaçage à la vanille de votre choix
- Graines de grenade, petits fruits ou cacao pour décorer

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, tamiser le cacao, la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et léger.
3. Incorporer les œufs, un à un, en battant bien après chaque addition (ou séparer le chia en deux). Ajouter la vanille et mélanger. Incorporer les ingrédients secs réservés en trois fois en alternant avec le lait (commencer et terminer par les ingrédients secs).
4. Répartir la pâte dans un moule à gâteau à charnière (remplir aux 3/4) d'environ 8,5 pouces de diamètre. Cuire au four préchauffé à 350°F environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
5. Démouler sur une grille et laisser refroidir complètement avant de napper avec le glaçage de votre choix. Déposer des grains de Grenade, autres petits fruits ou saupoudrez du cacao sur le dessus pour décorer à votre goût!