

Le cakocacao ultra moelleux de Tania Maria



Ingrédients

- 62 ml d'eau
- 220g de beurre
- 60 g de poudre de cacao amer type Van Houten
- 200g de sucre roux
- 2 œufs
- 390 ml de lait ribot
- 240 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Glaçage

- 200 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 40 g de poudre de cacao
- 62 ml de lait ribot
- 1 cuillère à soupe de rhum de qualité

Mettre dans un saladier le beurre, l'eau et la poudre de cacao et faire fondre doucement au micro ondes.

Dans un autre saladier, fouetter les oeufs et le sucre, puis ajouter le lait ribot.

Mélanger et ajouter le mélange eau-beurre-cacao. Mélanger soigneusement, puis ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger à nouveau.

Préchauffer le four à 180°C et beurrer et fariner un moule à cake.

Verser le mélange dans le moule et faire cuire 50 minutes.

Sortir du four immédiatement et attendre une vingtaine de minutes. Démouler sur une grille.

Pendant que le gâteau cuit, préparer le glaçage.

Dans une casserole, mettre le sucre glace, le lait ribot, le beurre et la poudre de cacao et faire chauffer doucement. Porter à ébullition puis sortir du feu et ajouter le rhum. Laisser refroidir.

Lorsque le gâteau est refroidi, le recouvrir de glaçage et laisser complètement refroidir avant de déguster. Je conseille d'attendre une nuit entière.

Servir coupé en tranches, avec un bon café.