



### Conseils

Le gâteau au chocolat fonctionne également à merveille dans un moule à gâteau au lieu d'un moule à cœur. Pour un moule à gâteau, réduisez de moitié la quantité d'ingrédients et diminuez le temps d'environ 5 minutes.

# Gâteau au chocolat Caotina®



Quantité  
12 pièces



Préparation  
plus de 60 minutes

## Il te faut ...

300 g de beurre  
(à température ambiante)  
100 g de sucre  
1 pincée de sel  
6 œufs  
200 g Caotina Original en poudre  
450 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
300 ml de lait entier  
un peu de beurre pour le moule

Glaçage  
4 cs de Caotina Crème  
Chocolat  
25 à 50 g de noisettes

## C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur haut/bas). Chemiser le fond du moule de papier cuisson et beurrer légèrement les bords.
- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer un œuf après l'autre.
- ♥ Mélanger 200 g de Caotina Original en poudre, la farine et la levure chimique, puis incorporer à l'appareil. Pour finir, ajouter le lait.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire 50 à 55 min. dans la partie inférieure du four. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille. Démouler ensuite le gâteau.
- ♥ Pour le glaçage, faire légèrement chauffer 4 cs de Caotina Crème Chocolat dans une casserole. Bien mélanger la crème jusqu'à ce qu'elle brille bien. Répartir ensuite uniformément la crème sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Hacher grossièrement les noisettes et en saupoudrer le gâteau.