

# #les petits moments

FRIGIDAIRE  
GALLERY

Recette

1  
/ 7

\*Recette pour vidéo 1  
La fête d'enfants



## «Ze» gâteau au chocolat

12 portions

Préparation 15 min

Cuisson 25 min

Prix 0,80\$ par portion

### INGRÉDIENTS

- 625 ml (2 ½ tasses) de farine de blé entier
- 250 ml (1 tasse) de cacao
- 10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 250 ml (1 tasse) de beurre demi-sel ramolli
- 500 ml (2 tasses) de sucre
- 4 œufs
- 500 ml (2 tasses) de yogourt nature
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
- 500 ml (2 tasses) d'eau gazéifiée

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180C (350F). Placer la grille au centre du four.
- Beurrer et fariner quatre moules à gâteaux ronds de 8 po (20 cm).
- Dans un bol moyen, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Réserver.
- Dans un grand bol, crémer le beurre avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique (mixette). Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Verser le yogourt et la vanille. Mélanger pour bien incorporer les ingrédients.
- Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides. Ajouter l'eau gazéifiée et mélanger à la basse vitesse du batteur électrique.
- Diviser la préparation également dans les quatre moules.
- Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir avant de démouler.
- Pour assembler, superposer les quatre gâteaux en ajoutant le glaçage santé (voir recette) entre chaque étage. Disposer des biscuits de type Pirouline tout autour du gâteau et garnir le dessus de petits fruits frais (framboises, fraises, bleuets, etc.).
- Se conserve 4 jours au réfrigérateur (assemblé) et 2 mois au congélateur (les gâteaux sans le glaçage).

### VALEUR NUTRITIVE (PAR PORTION)

442 Calories  
Protéines 9 g  
Lipides 21 g  
Glucides 59 g  
Fibres 4 g  
Sodium 362 mg



Télé-Québec

Crédit recette & photo:  
Cuisine futée & Télé-Québec