

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Pouding au chocolat à la mijoteuse

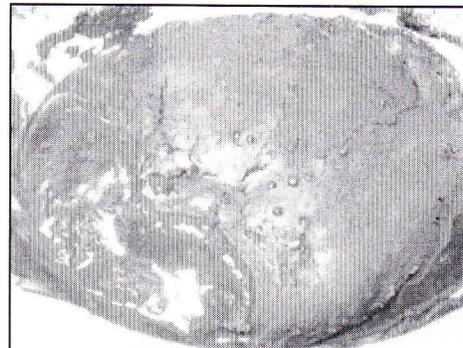
Préparation : 10 min

Cuisson : 120 min

Portions : 8

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse



Ingrédients

Pâte:

1 tasse de farine

2 c à thé de poudre à pâte

3/4 de tasse de sucre

3 c à soupe de cacao

1/2 tasse de lait

2 c à soupe de beurre fondu

1 oeuf

1 c à thé de vanille

Sauce:

3/4 de tasse de cassonade

2 c à soupe de cacao

2 tasses d'eau bouillante

Étapes

Étape 1:

Dans un bol mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le cacao (première mesure).

Étape 2:

Dans un autre bol mélanger le lait le beurre fondu, l'oeuf et la vanille. mélanger aux ingrédients secs et Mettre ce mélange dans votre mijoteuse.

Étape 3:

Dans un autre bol mélanger la cassonade, le cacao (2ème mesure) et l'eau bouillante. Ajouter par dessus la pâte.

Étape 4:

Couvrir et cuire 2 heures à high.

Recette par : kathy_135