

ANNEXE 8A

Cuisinons avec Manchon

Avec l'accord d'un adulte, je te propose de faire un gâteau tout simple dans une tasse au micro-ondes.

Gâteau moelleux au chocolat dans une tasse

Pour faire la recette, tu auras besoin de ces ingrédients:



4 c. à soupe de farine non blanchie



3 c. à soupe de cassonade



1 c. à soupe de cacao



½ c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)



4 c. à soupe de lait



1 ½ c. à soupe d'huile de canola



1 goutte d'extrait de vanille



10 pépites de chocolat (1 c. à thé)



Préparation:

- Dans une grande tasse, mélange la farine, la cassonade, le cacao et la poudre à pâte. Ajoute le lait, l'huile et la vanille.
- Avec une fourchette, mélange délicatement jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Dépose les pépites de chocolat sur le dessus.
- Dépose la tasse sur une assiette. Comme ça, tu ne feras pas de dégât si le gâteau déborde pendant sa cuisson.
- Cuis le gâteau au micro-ondes de 45 secondes à 1 minute. Laisse tiédir 5 minutes pour permettre au gâteau de terminer sa cuisson, et pour ne pas te brûler! Bon appétit!

