

## Ingrédients

Pour la pâte :

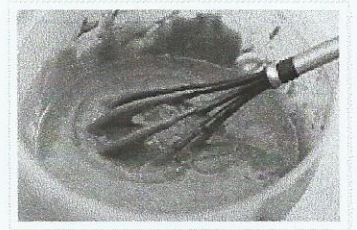
- 5 dl / 350g de farine de blé
- 4 oeufs
- 3 dl / 260g de sucre
- 2 dl de lait
- 200g de beurre
- 3 c. à soupe de cacao en poudre (pas de Nesquick, du vrai cacao amer, par exemple du Van Houten)
- 3 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de sucre vanillé

Pour le glaçage :

- 4,5 dl / 270g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 5 c. à soupe de café fort (j'ai utilisé de l'espresso)
- 1 c. à soupe de cacao
- 2 c. à café de sucre vanillé
- quelques garnitures en sucre (perles, etc) pour gâteau

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°. Faire fondre le beurre pour la pâte (par exemple au four à micro-ondes) et le laisser refroidir. Dans un plat, battre énergiquement le beurre et les oeufs avec le sucre pour dissoudre ce dernier le plus possible. Ajouter le lait.



2. Mélanger dans un autre plat les ingrédients secs de la pâte : farine, cacao, sucre vanillé, levure chimique. Lorsqu'ils sont bien mélangés, les rajouter au mélange beurre-sucre-lait et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

3. Tapiser la lèchefritte du four avec du papier sulfurisé. Y verser la pâte. L'étaler avec une spatule ; j'ai fait ça très consciencieusement, mais en réalité ce n'est pas très important parce que dans le four la pâte va s'étaler d'elle-même. Mettre au four pour 15 minutes.

4. Pendant les cinq dernières minutes de la cuisson, préparer le glaçage : faire fondre le beurre et mélanger avec les autres ingrédients.



Avant cuisson



Après cuisson

5. Lorsque le gâteau sort du four, le laisser sur la plaque. Y verser le glaçage rapidement et l'étaler avec une spatule. Au début le glaçage est très liquide, mais en refroidissant il se durcit rapidement, il ne faut pas perdre de temps pour l'étaler en faisant en sorte que tout le gâteau soit recouvert. Saupoudrer des garnitures puis laisser complètement refroidir.

