

Gâteau chocolat et sauce au caramel et noix rôties

Ingrédients

Mélange #1

- 1 tasse de lait
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf
- ¼ tasse d'huile
- 1 ½ c. à thé de vanille

Mélange #2

- 1 ⅓ tasse de farine
- ½ tasse cacao
- 1 c à thé de poudre a pâte
- 1 c à thé de bicarbonate de soude
- ½ c à thé de sel

Sauce

- ⅓ de tasse de beurre
- ¾ tasse de cassonade
- ½ de crème 35 %
- ½ tasse de noix au goût

Instructions

1. Hacher grossièrement les noix avec le Hachoir gagne-temps. Mettre les noix dans le couvercle de la TupperOndes et cuire 1 min.
2. Mélanger les ingrédients de la sauce dans un Chof-é -sert et cuire 3 min ou jusqu'à ce que tout soit dissous et très chaud. Bien brasser. Laisser refroidir avec le couvercle sur le comptoir jusqu'à ce que ce soit tempéré et épaissi.
3. Dans l'Extra-chef mettre mélange # 1 et brasser. Ajouter le mélange #2, verser dans la TupperOndes et cuire 7 min à 80 %. Laisser refroidir et démouler. Verser la sauce et saupoudrer de noix.