

Pouding chômeur

Ingrédients

Sauce

- 2 tasses d'eau bouillante
- 2 tasses de cassonade
- ½ tasse de beurre

Gâteau

- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- ¼ tasse de beurre fondu

Instructions

1. Préchauffer le four à 375 F
2. Faites fondre le beurre pour le mélange à gâteau dans le Micro-pichet.
3. Mélanger tous les ingrédients du gâteau dans l'Extra-chef.
4. Beurrer la cocotte 2 litres Ultrapro et verser le mélange à gâteau.
5. Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans le 1,75 L de la TupperOndes et verser ensuite sur le mélange de gâteau.
6. Cuire au four 30 minutes.

Remarques

1. Le pouding chômeur se cuit très bien au micro-onde dans le 3 litres de la TupperOndes.
2. Simplement verser le mélange à gâteau dans le 3 litres et cuire sans le couvercle au micro-onde pendant 10 minutes à 100 %.