



4èmes Le volcanisme

publié le 17/11/2010

Le moelleux au choco-lave

Sommaire :

- Bonne dégustation !

Voici une recette originale pour nos apprentis géologues gourmets : **confectionner un gâteau-volcan qui crache de la lave en chocolat !**

1) **Préchauffe le four à 220°C !**

2) Dans un saladier, mélange 1 tasse de farine, 1 pincée de levure, 1/2 tasse de sucre, 2 cuillères à soupe de cacao en poudre, 1/2 tasse de lait tiède, 50 g de beurre ramolli et 1 pincée de sel. *Tu dois obtenir une pâte molle.*

Verse-la dans un moule à manqué beurré.

Avec les mains, ramène la pâte vers le centre pour former un cône.

3) Dans un bol, mélange 1/2 tasse de sucre en poudre avec 2 cuillères à soupe de cacao et saupoudre-les au sommet du cône.

Prends 1 tasse d'eau très chaude et verse-la doucement sur le mélange.

4) Place le moule dans le **four préchauffé**.

Laisse cuire de **30 à 40 minutes**.

Le volcan... pardon !

Le gâteau est cuit quand il commence à cracher de la "lave" en chocolat...

● Bonne dégustation !

Portfolio



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.