

Kit dessert : gâteau au chocolat en kit et son bocal de poires épiciées

Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de farine
- 200 g de poudre chocolatée (cacao du petit-déjeuner)
- 50 g de sucre blanc
- Un peu de sel
- Un sachet de levure chimique

Matériel

- Un pot ou bocal en verre transparent de 1 L

Préparation

- Alternier les couches de poudre dans le bocal pour faire un jeu de couleur : 1/2 farine puis 1/2 cacao... et finir par le sucre plus sel et levure.
- Fermer le pot et le décorer.
- Ajouter le mode d'emploi (cf. ci-après).

Mode d'emploi : ajouter dans le bocal 30 cL de lait et 100 g de beurre fondu ou 80 mL d'huile. Mélanger avec un pic à brochette dans le pot ou avec une cuillère en bois jusqu'à avoir une texture homogène. Mettre en moule rond et cuire durant 20 minutes à 200 °C. Servir avec les poires.

