



Gâteau impossible

Ingredients

Gâteau au cacao

2 oeufs
70g de sucre
80g de lait
2cuillères à soupe de cacao non sucré
120g de farine
1cuillère à café de levure chimique
70g de beurre

Flan

3 oeufs
200g de lait concentré sucré
300g de lait
1cuillère à café d'arôme vanille
du caramel liquide

Gâteau au cacao

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le moule verser du caramel : vous pouvez utiliser du caramel liquide tout prêt ou le faire vous même ou le faire du salidou, faites comme vous aimez

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Puis ajouter le lait, le cacao, la farine, la levure et mélanger bien

Incorporer le beurre fondu

Verser la pâte dans le moule sur le caramel

Flan

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier mettre tous les ingrédients et fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser la préparation sur la pâte au chocolat précédente, doucement pour éviter de faire des trous

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler, pour éviter la casse