



Gâteau Au Pouding

Pudingli Kek



3 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de yaourt
 $\frac{3}{4}$ tasse d'huile végétale
2 tasses de farine
3 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille
Pour le pouding :
2 tasses de lait
1 œuf
1 tasse à café de sucre granulé
 $\frac{1}{2}$ tasse à café de maïzena
 $\frac{1}{2}$ tasse à café de farine
1 paquet de vanille

- # Dans un premier temps préparez le gâteau. Pour cela : Mélangez les œufs avec du sucre.
- # Puis rajoutez les autres ingrédients pour obtenir le mélange qui forme le gâteau.
- # Versez le mélange dans un plat non troué de périmètre de 20-22 cm.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 40-45 minutes.
- # Préparez le pouding pendant que le gâteau est en train de cuire.
- # Mélangez en premier le lait, du bicarbonate de soude, la farine et le sucre de façon froide. Puis placez au feu et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide.
- # Après avoir retiré du feu, rajoutez de la vanille et mélangez avec un robot jusqu'à qu'elle devient pure.
- # Après avoir laissé reposer le gâteau, étalez le pouding sur le gâteau puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 3-4 heures.
- # Après un moment, décorez le gâteau puis servez.

N-B : Vous pouvez faire les couleurs inverse de ce gâteau, pour cela rajoutez 2 cuillères à soupe de cacao dans le pouding au lieu du gâteau.