

## **Pouding Choco mania (Saisons de Claudine)**

### Gâteau

1 tasse de farine

1/4 tasse cacao

3/4 tasse sucre

2 c. à thé poudre à pâte

1/4 tasse beurre fondu

1/2 tasse de lait

2 c. à thé essence de vanille

2 onces de chocolat mi-sucré haché grossièrement

### Sauce

3 tasses eau bouillante

1/2 tasse cacao

1 1/4 tasse cassonade tassée

Four 350 °F

Dans un bol mélanger les ingrédients secs;

Ajouter le beurre fondu, le lait et la vanille;

Mélanger à la fourchette;

Ajouter les morceaux de chocolat.

### Sauce

Mélanger l'eau bouillante, le cacao et la cassonade;

Verser sur la pâte;

Cuire environ 45 minutes