

# Gâteau au chocolat et sa crème anglaise

12X  personnes •  Facile •  Préparation 5 mn •  Cuisson 45 à 55 mn



## Ingédients

### Gâteau au chocolat :

- ✓ 1 boîte de **Préparation Cake Mix Loprofin** (500 g)
- ✓ 220 mL d'eau gazeuse
- ✓ 120 mL d'huile de tournesol

### Crème anglaise :

- ✓ 400 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 10 g de sucre vanillé
- ✓ 75 g de sucre semoule
- ✓ 6 c. à café = 30 g de **Substitut d'oeuf Loprofin**
- ✓ 8 c. à café = 40 g de **Farine hypoprotidique Loprofin**
- ✓ 200 g de beurre doux tempéré en petits morceaux
- ✓ 1 c. à café d'arôme naturel de vanille

## Préparation

**Gâteau au chocolat :** Verser le contenu du sachet de **Préparation pour gâteau au chocolat Loprofin** dans un récipient et ajouter 120 mL d'huile de tournesol. Remuer avec une cuillère. Ajouter 220 mL d'eau gazeuse et bien mélanger.

Verser le mélange dans un plat préalablement graissé (ou dans des petits moules pour faire des muffins) et laisser reposer 15 minutes.

Enfourner à 180°C / thermostat 4 pendant 45-55 minutes (le temps de préparation peut varier en fonction du type de four et de la taille des gâteaux préparés).

**Crème anglaise :** Mélanger le sucre vanillé, le sucre semoule, le **Substitut d'oeuf Loprofin** et la **Farine hypoprotidique Loprofin**. Porter à ébullition le **SNO-PRO Loprofin**, verser sur le premier mélange.

Fouetter quelques secondes. Ajouter le beurre en petits morceaux et l'arôme naturel de vanille. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.

	Valeur énergétique (kcal)	EP (g)	PHE (mg)	VAL (mg)	MET (mg)	LEU (mg)	LYS (mg)	TYR (mg)
Pour une portion de gâteau	243	0,37	13	13	3	15	10	3
Pour une portion de crème	121	0,12	6	8	3	12	9	5

# Desserts