

# PETITS FOURS AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME

## **Pour le gâteau**

150g de sucre de canne  
50ml d'huile  
75ml de lait de soja sucré  
2 c. à s. de fécule  
150g de farine  
50g de cacao  
½ sachet de levure chimique

## **Pour la crème**

300ml de lait de soja sucré  
3 c. à s. de fécule de maïs  
1 sachet de sucre vanilliné  
30g de margarine végétale

## **Pour la garniture**

2 bâtons de chocolat noir  
2 c. à s. de lait de soja sucré

*Pour confectionner le gâteau, délayer la fécule dans le lait de soja, puis fouetter ensemble le sucre, le mélange lait-fécule et l'huile.*

*Ajouter ensuite la farine petit à petit, puis le cacao et la levure chimique. Quand la pâte est bien lisse, l'étendre dans un moule carré huilé et cuire le biscuit environ 20 minutes à 180 degrés (surveiller la cuisson, le biscuit est cuit quand une aiguille enfoncée en son centre ressort sèche).*

*Pour confectionner la crème, délayer la fécule dans un peu de lait, chauffer le reste et y verser le mélange ; laisser épaissir quelques instants, puis refroidir. Ajouter le*

*sucre vanilliné et la margarine, puis fouetter jusqu'à obtenir une crème lisse.*

*Pour la garniture : faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait de soja.*

*Pour le montage : découper le biscuit en carrés ou en rectangles. Tartiner un biscuit de crème, placer un second biscuit au dessus et couvrir de chocolat fondu.*