

Gâteau moka aux épices

Recette de Rhéa Lauzon

Ingrédients :

- 1/2 tasse de beurre température pièce
- 3/4 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 2 œufs battus
- 1 tasse 3/4 de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de clous de girofle
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de café fort
- 3/4 tasse de lait sûr - Pour le lait sûr : lait avec 1 c. à thé de jus de citron

Préparation :

Mesurer la farine, ajouter la poudre à pâte, la poudre à soda, le sel et les épices.
Tamiser le tout 3 fois.

Crémer le beurre, ajouter graduellement le sucre et crémer ensemble jusqu'à obtenir une consistance bien légère.

Ajouter les œufs un à un, en battant bien après chaque addition. Ajouter le café fort.

Ajouter la farine alternativement avec le lait (farine : 4 fois et lait : 3 fois).

Cuire à 350 degrés F, pendant 30 minutes dans un moule graissé en pyrex 12" x 8".