

Pudding chômeur au chocolat

1 tasse de farine
½ c. à thé de sel
2 c. à table de cacao
1 c. à thé de vanille
¾ tasse de raisins ou de noix
1 c. à thé de poudre à pâte
¾ tasse de sucre
¾ tasse de lait
2 c. à thé de beurre fondu

¾ tasse de cassonade
1 ½ tasse d'eau chaude
¼ tasse de cacao

Mélanger les ingrédients de la 1ère partie et mettre dans un plat de 8x8. Mélanger le cacao et la cassonade. Émietter sur le dessus de la pâte, mettre l'eau chaude, cuire 40 minutes au four à 350° F.