



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Petits gâteaux au chocolat et aux lentilles

## Ingrédients

1  $\frac{3}{4}$  tasse (425 mL) de farine tout-usage  
1 tasse (250 mL) de cassonade  
 $\frac{3}{4}$  tasse (175 mL) de cacao en poudre  
1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte  
1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé (1 mL) de sel  
1 tasse (250 mL) de lentilles en boîte, rincées et égoutées  
 $\frac{1}{2}$  tasse (125 mL) d'huile (canola ou tournesol)  
2 œufs  
1  $\frac{1}{2}$  tasse (375 mL) de lait  
2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille  
1 c. à thé (5 mL) de café instantané

## Étapes

Dans un grand bol, mélanger la farine, la cassonade, le cacao en poudre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un robot culinaire, mélanger par intermittence les lentilles, l'huile et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Y ajouter le lait, la vanille et le café instantané et mélanger le tout de nouveau par intermittence. Verser ce mélange dans le bol avec les ingrédients sec et remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Verser la pâte dans des moules en papier pour petits gâteaux en les remplissant au trois-quarts. Faire cuire à 350°F (175°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents insérée au centre de l'un des gâteaux puisse être enlevé sans que la pâte y colle.