Basboussa au chocolat

Une basboussa moderne : la semoule moelleuse rencontre le cacao, nappée d'un sirop léger. Idéale pour les amateurs de chocolat.

12 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de semoule fine
- 40 g de cacao en poudre
- 120 g de sucre
- 250 g d'yaourt nature
- 2 œufs
- 80 ml de huile
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre pour le sirop
- 200 ml d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un plat carré.
2. Mettre la semoule, le cacao, le sucre, le yaourt, les œufs, l'huile et la levure dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
3. Laisser reposer 10 minutes, étaler dans le plat et découper en carrés.
4. Cuire 35 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, cuire le sucre et l'eau pour le sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Arroser le gâteau chaud du sirop tiède et laisser imbiber.

Le conseil de Tiha
Réduis le sucre du sirop si tu préfères un gâteau moins sucré : la semoule absorbe beaucoup.

Conservation : 4 jours à température ambiante.