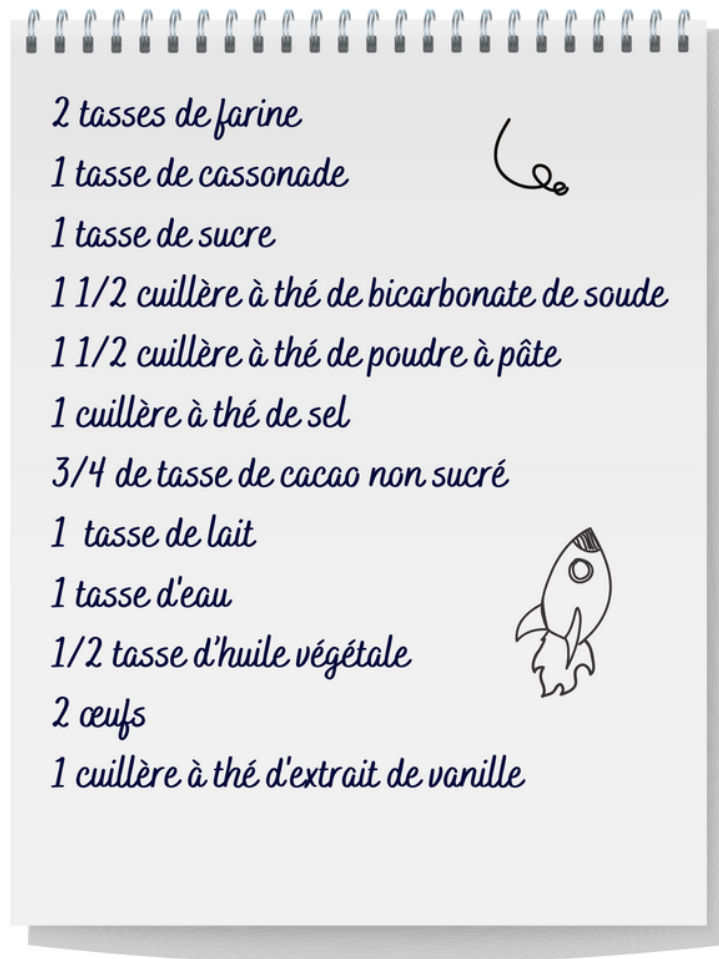


Gâteau au chocolat



- 1 Graisser et fariner deux moules à gâteaux de 9 pouces. Vous pouvez aussi utiliser d'autres formats de moules, mais vous devrez ajuster le temps de cuisson en conséquence.
- 2 Dans un grand bol, combiner la farine, la cassonade, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger à la cuillère.
- 3 Dans le même bol, ajouter la vanille, les œufs, le lait, l'huile et l'eau. Bien mélanger au mélangeur électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 4 Verser la pâte dans les moules et cuire dans un four préchauffé à 350° pendant environ 35 minutes. Le temps de cuisson peut varier selon le type et la grosseur des moules utilisés et selon les caractéristiques de votre four. Le temps de cuisson sera atteint lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressortira sec.

