

Le truc de Solange

GÂTEAU AU CHOCOLAT

ON CUISINE ET ON CUIT DANS LE MÊME BOL !

Ingrédients

1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie
3/4 tasse de sucre
1/4 tasse de cacao, tamisé
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1/4 c. à thé de sel
1/3 tasse d'huile de canola
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse d'eau

Préparation

- Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 180 °C (350 °F). Avec du beurre ramolli, beurre un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po).
- Dans le plat de cuisson, mélange la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.
- Creuse un gros puits et deux petits dans les ingrédients secs.
- Verse l'huile dans le gros puits. Ajoute le vinaigre dans un des petits puits et la vanille dans le dernier puits.
- Verse l'eau dans le plat de cuisson et mélange à la fourchette juste assez pour humecter la farine.
- Cuits le gâteau dans le four environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisse refroidir sur une grille. Couper en carrés.
- Accompagne le gâteau de crème glacée à la vanille.