Gâteau au chocolat perfection (Le palais gourmand)

2 1/4 tasses farine tout-usage
6 c. à soupe cacao
2 c. à thé bicarbonate de soude
1/2 c.à thé sel
3/4 tasse beurre
2 tasses cassonade (mis 1 1/4 tasse)
3 oeufs
1/2 tasse lait
2 c. à thé essence de vanille
1/2 c. à thé essence d'amande
1 tasse d'eau bouillante

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol. Dans un grand bol, défaire en crème le beurre. Ajouter la cassonade, l'essence de vanille, l'essence d'amande et mélanger. Ajouter les oeufs un à la fois. Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre-oeufs en alternant avec le lait. À la fin, ajouter l'eau bouillante. Déposer dans 2 moules à pain ou un moule 13x9 po graissé. Cuire pendant environ 30 minutes à 350°F (180°C) pour le moule à pain, 30 minutes pour le moule 13x9 ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte sec.

Glaçage:
5 c. à soupe cacao
1 c. à thé essence de vanille
2 tasses sucre à glacer
3 c. à soupe d'eau chaude
1 oeuf
2/3 tasse beurre, ramolli

Tamiser le cacao et le sucre à glacer ensemble. Ajouter l'eau chaude. Ajouter l'oeuf, le beurre et l'essence de vanille. Réfrigérer pendant 1 heure avant de glacer le gâteau refroidi.