

## GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS SALIR UN BOL



- 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

-Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 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.

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Ricardo)