

Gâteau au chocolat

Recette de Martha Stewart

Ingrédients

- 3/4 tasse de cacao et plus pour fariner les moules à gâteaux
- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1 ½ tasse de sucre
- 1 ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¾ c. à thé de poudre à pâte
- ¾ c. à thé de sel
- 2 gros œufs
- ¾ tasse de babeurre
- ¾ tasse d'eau tiède
- 3 c. à table d'huile végétale (canola)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Glaçage à gâteau

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Beurrer 2 moules à gâteau de 8 pouces et fariner en utilisant la poudre de cacao.
3. Dans un bol, mélanger à la mixette le cacao, la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter les œufs, le babeurre, l'eau, l'huile et la vanille. Mélanger jusqu'à une consistance homogène.
5. Répartir la pâte entre les 2 moules et cuire environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, inséré dans un des gâteaux, en ressorte propre.
6. Laisser refroidir avant de démouler.
7. Glacer le dessus d'un des gâteaux. Placer l'autre gâteau par-dessus et glacer le dessus et les côtés.