

# GÂTEAU chocolat à l'huile d'olive



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour :

## Instructions

- 1:**  
Tamiser ensemble tous les ingrédients secs.
- 2:**  
Dans un grand bol, battre les œufs avec l'huile et la vanille.
- 3:**  
Ajouter en alternant les ingrédients secs et le lait. Battre au fouet ou au batteur électrique, quelques minutes.
- 4:**  
Verser dans 2 moules ronds de 9 pouces préalablement graissés et enfarinés (on peut aussi utiliser un seul moule muni d'une cheminée).
- 5:**  
Cuire au four à 350F pendant environ 35 minutes.

### Note

Ce gâteau moelleux se mange tel quel mais on peut aussi le garnir de crème fraîche ou fouettée.

## Ingrédients

- 2 tasses**  
Farine à pâtisserie
- 1-1/4 tasses**  
Sucanat
- 3/4 tasse**  
Cacao
- 1-1/4 cuillères à thé**  
Bicarbonate de soude (soda)
- 3/4 cuillère à thé**  
Poudre à pâte
- 1 cuillère à thé**  
Sel
- 3/4 tasse**  
Huile d'olive
- 1 tasse**  
Lait
- 1 cuillère à thé**  
Vanille
- 3**  
Oeufs