

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