

Délicieuse recette de gâteau au chocolat maison



Vous cherchez une recette de gâteau au chocolat maison ? Alors vous êtes au bon endroit ! Cette recette est facile et délicieuse, et exactement ce dont vous avez besoin pour satisfaire vos envies de chocolat.

Voici les ingrédients dont vous avez besoin pour préparer ce gâteau :

- 2 tasses (240 ml) de farine tout usage
- 1 tasse (200 g) de sucre

- 1/2 cuillère à café (4 g) de sel
- 3/4 tasse (180 ml) d'huile végétale
- 2 gros œufs
- 3/4 tasse (180 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe (10 g) de levure chimique
- 3/4 tasse (120 g) de poudre de cacao non sucrée

Tout d'abord, préchauffez le four à 180°C. Mélangez ensuite tous les ingrédients secs – farine, sucre, sel et levure chimique – dans un bol. Dans un autre bol, mélangez les ingrédients liquides – l'huile, les œufs, le lait et le cacao en poudre. Bien mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.

Ensuite, versez la pâte dans le moule graissé avec du beurre ou de l'huile. Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Laisser refroidir complètement avant de servir.

Cette recette maison est très simple et rapide et ne nécessite pas beaucoup d'ingrédients. En plus, elle est très savoureuse et satisfaisante ! Nous sommes sûrs qu'après avoir lu cet article, vous êtes prêt à préparer ce délicieux gâteau ! Bonne chance!

Vidéo de la recette

Si vous êtes plus visuel cette vidéo vous aidera à réaliser ce gâteau au chocolat.

Bonne chance !

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)