

Gâteau au chocolat

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine

1 c. thé de vanille

1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre

1 pincée de sel

$\frac{1}{2}$ tasse de lait

2 oeufs

$\frac{1}{2}$ tasse de shortening

1 $\frac{1}{2}$ c. thé de crème de tartre

$\frac{1}{4}$ tasse cacao

1 tasse d'eau bouillante

1 c. thé de soda

Mettre la farine, le sucre, la crème de tartre dans un bol et bien mélanger. Faire un trou au centre du mélange et mettre le lait, la graisse, le sel, les oeufs et la vanille. Mélanger le tout.

Dans une tasse d'eau bouillante, mélanger le cacao et le soda. Incorporer dans le premier mélange. Graisser un moule rectangulaire. Mettre au four à 350F pendant 35 minutes.

Glaçage mou au chocolat

- 1^{er} mélange : 1 tasse de sucre
 ½ tasse de graisse (Crisco)
 ½ tasse de beurre ou margarine
- 2^e mélange : 1 tasse de lait
 3 c. table de farine

Chauffer le 2^e mélange à feu moyen jusqu'à pâte lisse. Laisser refroidir.
Ajouter au 1^{er} mélange et ajouter 5c. table de cacao.