

## Gâteau au chocolat

1  $\frac{3}{4}$  tasse de farine  
1  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre  
 $\frac{1}{2}$  tasse de lait  
 $\frac{1}{2}$  tasse de Crisco  
 $\frac{1}{4}$  tasse de cacao  
1 tasse d'eau bouillante  
1  $\frac{1}{2}$  c. à thé de crème de tartre  
1 c. à thé de vanille  
1 pincée de sel  
2 oeufs  
1 c. à thé de soda

Mettre la farine, le sucre, la crème de tartre dans un bol.

Mélanger ensemble.

Faire un trou au centre du mélange.

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 aux autres ingrédients et bien mélanger le tout.

Graisser un grand moule.

Chauffer le four à 350° F.

Cuire pendant 35 minutes.