



Gâteau au chocolat dit « moka»

Thérèse Chamberland (1937)

Cécile Thireau (2016)

INGRÉDIENTS

1 œuf

1 tasse de sucre

½ tasse de beurre

1 tasse de lait sur

1 c. à thé de soude*

1 ½ tasse de farine

2 c. à table de cacao

Vanille

PRÉPARATION

Battre le beurre en crème et y ajouter sucre et œuf battu.

Ajouter à ce mélange, soude et cacao dissous dans le lait sur.

Pétrir lentement la farine. Battre cent coups...

Placer la pâte dans un plat peu profond bien beurré.

Faire cuire à feu lent. *

* soude: équivalent au soda à pâte

feu lent (poêle à bois) correspond à 350°F.

