

GÂTEAU NÉGRILLON

(recette de Rose-Alma)



Ingrédients

- 2/3 de tasse de farine tamisée
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 1/3 de tasse de beurre ou shortening
- 2 carrés de chocolat Baker non sucré
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs bien battus
- ½ tasse de noix cassées

Préparation

- Tamiser la farine une première fois, mesurer, ajouter la poudre à pâte et le sel et tamiser de nouveau.
- Faire fondre le shortening et le chocolat au bain-marie.
- Ajouter graduellement le sucre aux œufs en battant bien à fond.
- Ajouter le mélange au chocolat et mélanger le tout.
- Ajouter la farine et bien mélanger.
- Ajouter les noix et la vanille.
- Étendre dans un moule graissé de 8 x 8 x 2.
- Cuire à four modéré, 350°F, 25 minutes.