

« J'adore préparer ces recettes pour ma famille et mes amis! »

### Ingrédients du gâteau

½ tasse de margarine  
½ tasse d'huile de cuisson  
¼ tasse de poudre de cacao  
1 tasse d'eau  
2 tasses de farine  
½ c. à thé de sel  
2 tasses de sucre blanc  
½ tasse de babeurre  
2 œufs  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 c. à thé de vanille

### Ingrédients du glaçage

½ tasse de margarine  
¼ tasse de cacao  
tasse de babeurre  
½ c. à thé de sel

### Méthode (glaçage)

1. Porter la margarine, le cacao et le babeurre à ébullition.
2. Retirer du feu et ajouter le sel, le sucre à glacer et la vanille, en mélangeant bien.
3. Glacer le gâteau lorsqu'il est encore chaud.

### Méthode (gâteau)

1. Mettre la margarine, l'huile, le cacao et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
2. Tamiser la farine et le sel dans un bol et ajouter le sucre blanc.
3. Verser les ingrédients de la casserole dans le bol et bien mélanger.
4. Ajouter le babeurre, les œufs, le bicarbonate de soude et la vanille à la pâte et bien mélanger.
5. Verser la pâte dans un moule graissé et fariné de 16½ x 11½ po.
6. Cuire à 375 °F (175 °C) pendant 15 à 20 minutes.

