

Chocolate cake

Ingrédients

Pour 6 personnes :



- 2 œufs battus (2 beaten **eggs**)
- 10 cL de lait (half a cup of **milk**)
- 25 cL d'eau chaude (1 cup of warm **water**)
- 10 cL d'huile végétale (half a cup of olive **oil**, or you can use any other oil)
- (Facultatif : 1,5 cuiller à café d'extrait de vanille (1 and a half teaspoon of **vanilla extract**))
- 200 g de farine (1 and three quarters cup of all-purpose **flour**)
- 75 g de cacao non sucré (three quarters cup of **cocoa** unsweetened)
- 200 g de sucre en poudre (2 cups of granulated **sugar**)
- 1 sachet de levure (dans la recette : 1 and a half teaspoon of baking soda – bicarbonate de soude- and 1 and a half teaspoon of **baking powder**)
- 1,5 cuillère à café de sel (1 and a half teaspoon of **salt**)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 ° C (th. 6), beurrer un moule à gâteau.
2. Dans un premier saladier, verser la farine, ajouter le cacao en le tamisant, ajouter le sucre, la levure et le sel. Mélanger.
3. Dans le second saladier, verser les œufs battus, le lait, l'eau, l'huile, et la vanille et mélanger.
4. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger à l'aide de la spatule.
5. Verser la préparation dans le moule à gâteau.
6. Mettre au four pendant 40 min.
7. Laisser refroidir et bon appétit !

The recipe vocabulary

The oven : le four

Cake dish or baking dish : le plat

A whisk : un fouet

A sieve : un tamis

A spoon : une cuillère

A spatula : une spatule

A bowl (2 bowls) : un saladier

Wet : mouillé

Dry : sec

To add : ajouter

To mix : mélanger

To pour : verser

To bake : cuire