

Gâteau au chocolat sans œufs et sans lait



Ingrédients :

1 ½ tasse de farine
½ tasse de sucre
3 c. à soupe de cacao en poudre
2 ¼ c. à thé de levure chimique
1 c. à thé de cannelle
¼ tasse d'huile végétale
1 tasse de jus d'orange

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F. Dans un grand bol, mélanger la farine avec le sucre, le cacao, la levure et la cannelle. Ajouter l'huile et le jus d'orange. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser dans un petit moule. Faire cuire environ 30 minutes.