Gâteau au chocolat :

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2 œufs
420 g (2 tasses) de sucre
250 ml (1 tasse) de lait de beurre
125 ml (1/2 tasse) d’huile de canola
10 ml (2 c. à thé) d’extrait de vanille
75 g (3/4 tasse) de cacao

Mélanger dans un bol. Préchauffer le four à  350 °F  et verser dans deux moules de 20 cm
Cuire au four de 45 à 50 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Démouler.

Crêmage (Doubler au besoin) :

 1/3 tasse cacao
 2 tasses sucre à glacer
 1/3 tasse beurre ramolli
 1 œuf moyen
 3/4 cuillères à thé vanille
 Un peu de lait