Massa:

3 xícaras de trigo

2 xícaras de açúcar

3/4 xicara de cacau

1 1/2 colher de sopa de fermento

1 xícara de óleo

1 xícara de água fervente

Misture bem todos os ingredientes exceto a água, com uma colher mesmo

Quando estiver bem misturado adicione a água fervente e continue a misturar na batedeira

Unte uma forma, coloque a massa e asse por aproximadamente 25 minutos

Deixe esfriar e desenforme

Calda

1 e 1/2 xícaras de água

1 e 1/2 xícaras de açúcar demerara (orgânico)

1 xícara de cacau em pó

1 pitada de sal

1 colher de chá de essência de baunilha

Misture a água, o açúcar, o cacau em pó e o sal em uma panela e leve em fogo médio. A cada 2 minutos misture um pouco. Quando a mistura pegar fervura você pode colocar em fogo baixo e deixar por mais 2 minutos. Adiciona a baunilha