**Постный шоколадный пирог**

3 стакана муки

2 стакана сахара

полстакана какао

1 ч. ложка соли

2 ч. ложки соды (без горки)

2 стакана холодной воды

полстакана (можно и немного больше половины) растительного масла без запаха

уксус

грецкие орехи (по желанию)

В большой миске смешать сухие компоненты (муку, сахар, какао, соль), добавить масло и воду, перемешать миксером. Добавить соду (погасить уксусом в ложке), перемешать и дать тесту постоять не меньше 5 - 10 минут. Вылить в смазанную маслом форму (довольно большого размера), можно посыпать измельченными грецкими орехами или цукатами и поставить в разогретую до 180 градусов духовку приблизительно на 50 – 60 минут. Готовность проверить деревянной палочкой.

 Приятного чаепития!