

RECETTE DU GÂTEAU AU YAOURT AU CHOCOLAT

Recette du gâteau au yaourt au chocolat

--	--	--	--	--	--	--

1 yaourt (dont le pot sert ensuite de doseur)

2 pots de farine

1 pot de sucre

3/4 pot d'huile

3 oeufs

1 sachet de levure

200 g de chocolat pour pâtisserie

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie (sans beurre ni rien d'autre).

2. Pendant ce temps, mélanger tous les autres ingrédients (en mélangeant d'abord la levure et la farine, sinon elles se mélangent mal).

3. Ajouter le chocolat fondu.

4. Beurrer un moule à manqué et verser la pâte.

5. Mettre au four 15 min à 180°C (thermostat 6), puis 15 min à 150°C (thermostat 5).

6. Vérifier la cuisson: il doit être cuit sur le dessus et humide à l'intérieur.

du	chocolat	Recette	gâteau	yaourt	au	au
----	----------	---------	--------	--------	----	----