

Gâteau au yaourt au chocolat de Thoann

Ingrédients

- Yaourt : 5/6 yaourt(dont le pot sert ensuite de doseur)
- Farine : 3 pots de yaourt
- Un sachet de levure 5/6 du pot de yaourt
- du sel : une pincée de sel
- des œufs : 2
- Du chocolat : 166,5 g
- Sucre 5/6 du pot de yaourt
- Huile : un demi pot de yaourt (vide)



Préparation du gâteau

1. Préchauffe ton four a 180c°.
2. Mets un yaourt dans un saladier.
3. Garde le pot pour la farine, le sucre et l'huile.
4. Verse trois pots de farine.
5. Ajoutes-y deux pots de sucre.
6. Mets aussi un demi pot d'huile, deux œufs, un sachet de levure et une pincée de sel.
7. Incorpore le chocolat fondu.
8. Mélange le tout.
9. Verse la pâte dans un moule.
10. Cuis le gâteau à 180c° pendant 30 minutes.
11. Retire-le du four.

Bonne dégustation ! Sache que ce gâteau est succulent.