



Gâteau au yaourt et au chocolat

Cette délicieuse recette est si facile à faire, que les petits marmitons se feront un plaisir d'aider les grands... Son originalité: elle se mesure en pots de yaourt!

Ingrédients pour 6 personnes

- 1/2 yaourt d'huile d'arachide
- 2 pots de yaourt de sucre
- 3 pots de yaourt de farine
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel
- 1 tablette de chocolat (noir ou au lait, suivant votre goût)
- 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Verser dans un saladier, le yaourt. Y incorporer les œufs, et le sucre. Bien mélanger.
3. Ajouter le sel, la farine et la levure. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Faire fondre le chocolat dans une casserole avec un peu d'eau.
5. Incorporer le chocolat fondu à la préparation et bien mélanger.
5. Beurrer un moule et faire cuire pendant 25 à 30 minutes.

Bon appétit!