

Gâteau Mandise et chocolat

8 personnes ⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 2 oeufs
- 120g de yaourt nature
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de lait
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1cc d'extrait de vanille
- 100g de pépites de chocolat
- Fourrage chocolat et gaufrettes Guy Demarle
- 2cs de vermicelles en chocolat

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- Ajouter le yaourt, le lait et l'extrait de vanille. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser de nouveau.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Verser la pâte dans le moule et déposer une toile de cuisson sur le gâteau. Enfourner durant +/- 30 min. 5 min avant la fin de la cuisson, retirer la toile sur le gâteau.
- Sortir du four, démouler dans le plat de service et laisser refroidir.
- Napper de fourrage chocolat gaufrettes et parsemer de vermicelles en chocolat et déguster.
- Réserver au frais jusqu'à dégustation.