

Gâteau d'anniversaire au yaourt & au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot de farine
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150g de chocolat noir
- Déco : bonbons, 250g de pâte à sucre, nutella, ...



Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une casserole et un moule au choix,

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le yaourt, le sucre et les œufs.
- Ajouter la levure chimique et la farine. Bien mélanger.
- Verser l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter à la préparation.
- Verser dans un moule à gâteau beurré (sauf s'il est en silicone).
- Enfourner 30 min environ et laisser refroidir avant de décorer.
- Pour la décoration : coller les bonbons et/ou la pâte à sucre à l'aide de pointes de nutella.

Bon appétit!