



6 personnes



5 min



30 min

Gâteau très rapide au yaourt et au chocolat

Chocolat noir pâtissier : 200g
Yaourt : 1
Levure chimique : 1 sachet
Oeufs : 3
Farine : 2 pots yaourt
Sucre : 1/2 pot
Huile : 3/4 pot

Conserver le pot du yaourt utilisé car il va nous servir de doseur !

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

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

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

Ajouter le chocolat fondu. Beurrer un moule à manqué et verser la pâte.

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

La cuisson est différente selon les fours. Vérifier la cuisson: il doit être cuit sur le dessus et humide à l'intérieur.