**Gâteau aux pépites de chocolat blanc**

* 100g de sucre
* 20g de sucre vanillé
* 120g de farine à levure incorporée
* 110g de beurre
* 3 œufs
* 60g de pépites de chocolat blanc (50g)

Faire fondre le beurre 10 sec par 10 sec au micro-ondes.

Au robot (de préférence), battre les jaunes d'œufs avec les sucres : il faut que le mélange blanchisse et triple de volume.

Ajouter le beurre fondu et remuer doucement.

Tamiser la farine au dessus du mélange et l'incorporer délicatement.

Ajouter les pépites de chocolat.

Enfin, battre les blancs en neige et les incorporer.

Verser dans un moule beurré ou en silicone et enfourner 30 minutes à 180°.

