

# Gâteau au yaourt au chocolat

Pour occuper nos petits par un mercredi ou jour de grève pluvieux !!!

---

Composition  
pour 6 personnes

1,5 pots de fromage frais 20 % de 100 g  
ou 1 pot de yaourt de 125 g  
2 pots de sucre  
3 pots de farine  
1 pot d'huile  
3 oeufs  
1 sachet de levure chimique  
1, 5 pots de chocolat en poudre  
Beurre pour le moule

---

Ustensiles : 1 cuillère, 1 saladier, 1 batteur électrique, 1 spatule, 1 moule à manqué ou carré

---

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Verser le fromage frais ou le yaourt dans un saladier. Rincer le pot et l'utiliser comme verre doseur.

Ajouter, dans le saladier, le sucre et les oeufs. Mélanger avec le batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange légèrement mousseux.

Ajouter alors la farine et la levure, mélanger ; l'huile, mélanger. Enfin, le chocolat en poudre, mélanger soigneusement.

Beurrer le moule choisi et verser la pâte.

Mettre au four et laisser cuire une trentaine de minutes (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

Attendre que le gâteau soit tiède pour le démouler.