

# Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégusterà seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille. ☐

Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites ! ☐

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐