## Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

## Pour 8/10 personnes:

•	200	α	de	choco	lat	noir	pâtiss	erie
---	-----	---	----	-------	-----	------	--------	------

- 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.	prêt!	entaires : c'es
	□ Tròs facile et rapide à réaliser, ce délicioux gâteau se dégustera soul ou accompagné d'un	o cròmo

☐ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera 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 !  $\Box$