

Gâteau au Yaourt Ultra Moelleux : Chocolat et Oranges Confites

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtissier**
- **1 yaourt (pot à garder pour le reste des dosages)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **1 sachet de levure**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 œufs**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper en morceaux le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou bien au micro-ondes.
Il doit être parfaitement lisse et brillant.
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt puis en suivant : la farine, les sucres, l'huile, la levure et pour terminer les œufs.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et sans grumeaux.
5. Incorporer ensuite le chocolat jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
6. Dans un plat à gâteaux, généreusement beurré, verser la pâte.
7. Disposer un peu partout des oranges confites.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de ne pas mettre les oranges confites et d'en faire seulement un gâteau au yaourt au chocolat. ☐
On peut également varier en y ajoutant des noix, des noisettes, des poires, des pommes... libre choix à votre imagination ! ☐
Mais ce qui est sûr, c'est que dans tous les cas il fera un malheur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

