

# Gâteau au yaourt au chocolat



**Temps de préparation : 15min**

**Temps de cuisson: 30 min**

## **Ustensiles:**

- un saladier
- une cuillère en bois
- un bol
- un moule
- un pinceau à pâtisserie



## **Ingrédients :**

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de levure
- 1/2 tablette de chocolat noir
- lait





1- Videz le yaourt dans le saladier et gardez le pot comme unité de mesure. Ajoutez dans l'ordre, les œufs, le sucre, la farine, l'huile et la levure. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



Dans un bol, faites fondre le chocolat avec un peu de lait et mélangez-le à la pâte.



A l'aide du pinceau à pâtisserie, huilez le moule, puis versez la pâte dedans. Enfouez à 160° pendant 30 minutes environ.