

Cake au yaourt et pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous,

Avec le joli temps du mois d'Avril, nombreuses sont les heures passées en balade ou en jardinage, à profiter de la nature et du soleil. Le spectacle du printemps, de ses senteurs et de ses couleurs fait un bien fou. Prendre l'air réveille et remet en forme après des mois où l'on avait tendance.

Dans ce cadre, difficile (d'accepter de) de passer du temps en cuisine pour préparer des mets élaborés. La recette que j'aimerais partager avec vous aujourd'hui est donc une des recettes parfaites pour ces jours où l'on veut faire autre chose que la cuisine. C'est un classique que l'on adore toujours, préparé en moins de 15 minutes. Et c'est tout simplement un cake au yaourt et pépites de [chocolat](#). Le petit plus de la recette réside dans pépites de chocolat un peu croquantes enfouies cette pâte moelleuse. Petits, grands, lui font toujours honneur.

J'ai donc plaisir à partager cette recette de cake yaourt pépites chocolat avec vous. J'espère qu'il vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée

- CAKE AU YAOURT -
ET CHOCOLAT



Recette : Cake yaourt pépites chocolat

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 gâteau familial (moule à manqué 26 cm)

- 1 yaourt (vous utiliserez le pot comme mesure)
- 2 pots de yaourt de sucre roux (ou cassonade)
- 2,5 pots de yaourt de farine
- 1/2 pot d'huile neutre (idéal : tournesol)
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat que vous couperez en pépites
- 1 pincée de sel

Réalisation.

- Huilez un moule à cake. Coupez le chocolat en pépites fines.
- Dans un saladier, versez le yaourt (conservez le pot), le sucre, les œufs. Fouettez pour homogénéiser.
- Ajoutez l'huile et mélangez la préparation
- Ajoutez la farine, levure, sel, puis homogénéisez la préparation.
- Ajoutez enfin les pépites de chocolat.
- Déposez la préparation dans votre moule beurré et laissez cuire à 180°C : 1) soit jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte sèche (gâteau encore moelleux, mais qui retombe), soit 35 minutes (gâteau plus sec et qui reste en forme).

Servez ce cake yaourt pépites de chocolat une fois refroidi. Il se conservera bien une journée ou deux une fois enveloppé.



© Au Fil du Thym

Cake yaourt chocolat facile
