

Gâteau moelleux au yaourt marbré au chocolat



Ingrédients

- 2 yaourts
- 4 pots (de yaourt) de farine
- 3 pots (de yaourt) de sucre
- 1 pot (de yaourt) d'huile
- 6 œufs
- 100 g de chocolat noir à cuire
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

- 1- Préchauffez le four à 180°.
- 2- Coupez le chocolat en morceaux et mixez-le jusqu'à obtenir de la poudre de chocolat. Vous pouvez quand même garder quelques gros morceaux.
- 3- Commencez par vider les 2 yaourts dans un saladier et nettoyez un des pots à l'eau. Ce pot servira ensuite pour mesurer les ingrédients.
- 4- Ajoutez ensuite l'huile, le sachet de levure et celui de sucre vanillé. Mélangez le tout
- 5- Séparer la pâte en 2 et dans une moitié ajouter le chocolat,
- 6- Verser dans le moule la $\frac{1}{2}$ partie blanche et ensuite la partie chocolat et faire des zigzags dans la profondeur du moule avec un couteau pour créer des marbrures
- 7- Mettez la préparation au four pendant 35-40min pour un plat Pyrex ou 25-30 min pour un moule en silicone.