

El pastel de yogurt

Ingredientes

Para la masa

3 huevos
200 g de azúcar morena
1 yogurt
80 g de margarina derretida (o mantequilla derretida)
200 g de harina
1/2 influencia de levadura en polvo

Para el perfume

Chocolat myrtille :

1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux (chocolate chips)
100 g de myrtilles surgelées
Ce parfum va très bien pour des muffins : il suffit de répartir la pâte à gâteau dans 12 barquettes à muffins.

Pomme cannelle

2 pommes épluchées et coupées en morceaux
De la cannelle en poudre

Poire chocolat

2 poires épluchées et coupées en morceaux
1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux

Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que se blanqueen.
Agregue los otros ingredientes en el orden de la lista.
Los ingredientes para el perfume deben agregarse al final, y es necesario mezclar suavemente para no aplastar las frutas.

Prepare el molde: cubra el interior con aceite (usará toalla de papel), luego vierta de 2 a 3 cucharadas de azúcar en polvo y distribuya el azúcar sobre toda la superficie, sacudiendo el molde.

Cocine en un horno caliente (200 ° C = 400 ° F) durante unos 20 minutos. O 27 minutos a 180 ° C.

Recordatorio: el choque térmico promueve la acción de la levadura. Para un pastel aún más inflado, puede dejar que la masa descanse durante 30 minutos en el refrigerador (opcional).