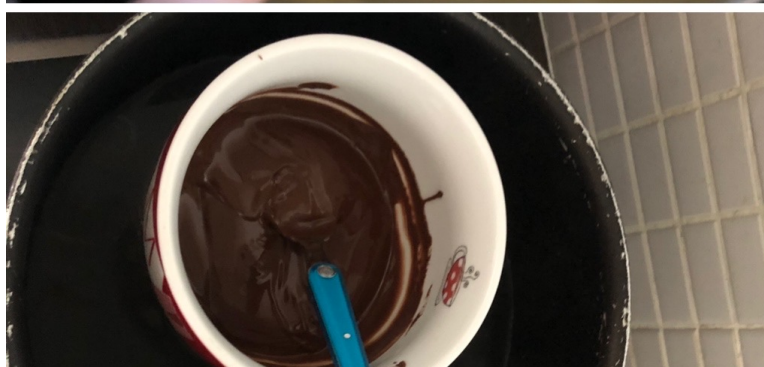


# Gâteau au yaourt



## Ingredients :

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 oeufs
- ½ sachet de levure chimique
- ½ pot d'huile de colza
- Une plaquette de chocolat noir

Préchauffer le four à 180°  
Dans un saladier, commencer par bien mélanger le yaourt avec le sucre. Y ajouter un pot de farine et un oeuf, mélanger énergiquement. Puis répéter l'opération deux fois. Dans le dernier pot de farine, au milieu, incorporer la levure. Ajouter l'huile. Mélanger jusqu'à ce que l'appareil l'absorbe bien.  
Verser la pâte dans un moule beurré et fariné  
Enfourner pour 25 minutes.  
Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Recouvrir le gâteau.