



Recette du gâteau aux pépites de chocolat et smarties

Ingrédients pour 8 parts

- 30 g de smarties (3 cuillères à soupe)
 - 150 g de chocolat dessert noir ou des pépites de chocolat
 - 100 g de chocolat au lait dessert
 - 1 pot de yaourt nature brassé
 - 2 pots de farine
 - 1/2 pot d'huile de tournesol
 - 1/2 pot de sucre en poudre
 - 1/2 sachet de levure chimique
 - 3 oeufs
-

Recette

1. Mettre le four à préchauffer (200 degrés).
2. Hacher le chocolat noir en pépites à l'aide d'un couteau.
3. Dans un saladier, mélanger le yaourt, l'huile, les œufs, le sucre, la farine et la levure. Ajouter les pépites de chocolat.
4. Verser dans un moule à manqué beurré et fariné ; faire cuire 20 minutes.
5. Démouler et recouvrir de chocolat au lait fondu (au bain marie).
6. Décorer de smarties et mettre le gâteau 30 minutes environ au réfrigérateur.

Bon Appétit !!!