

Voici ma recette : le gâteau au yaourt marbré

Pour 6 PERSONNES

3 œufs

1 yaourt nature

3 pots de farine

2 pots de sucre

1 pot d'huile

100 g de chocolat pâtissier en tablette

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

PRÉPARATION Voici comment faire un gâteau au yaourt marbré facile et rapide:

Tu préchaufferas ton four à 200°C (th 6).

Dans un saladier, tu verseras votre yaourt, et tu racleras bien le pot.

Tu verseras par-dessus 2 pots de sucres et 3 pots de farine.

Tu ajouteras les 3 œufs. Tu ajouteras le sachet de sucre vanillé.

Tu ajouteras le $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique et l'huile.

Tu mélangeras tout ça, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Tu feras fondre votre chocolat au bain marie.

Tu sépareras cette préparation de pâte en 2 saladiers, égaux en quantité.

tu mélangeras le chocolat fondu dans une des deux préparations.

Tu prépareras ton moule, en le beurrant bien, pour ne pas avoir de surprise lors du démoulage.

Tu verseras la moitié de la préparation nature dans votre moule.

Tu mettras la totalité de votre préparation chocolatée dans le moule, par-dessus la première couche.

Tu verseras ensuite la moitié restante de la préparation nature.

Tu enfourneras ton gâteau pendant 30 à 40 minutes.

Tu laisseras refroidir le gâteau avant de le démouler.