

Le gâteau aux pépites de chocolat

- 1 yaourt nature (mesure)
 - 1/2 pot d'huile
 - 2 pots de sucre
 - 3 pots de farine
 - 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 100g de pépites de chocolat (ou +)



- Préchauffez votre four à 200° (t 6)
- Dans un saladier, versez le yaourt
- Ajoutez 2 pots de sucre et 3 pots de farine
- Ajoutez le pot d'huile
- Cassez les 3 oeufs et ajoutez-les
- Ajoutez le sachet de levure et le sucre vanillé
- Mélangez le tout avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- Passez vos pépites dans la farine et incorporez-les à votre mélange.
- Préparez votre moule en le beurrant bien, pour le démouler facilement après cuisson.
- Etalez la pâte dans le moule, et enfournez pendant 30 minutes !