

LE GÂTEAU AU YAOURT PRALINÉ DE CHRISTINE

POUR 6 GOURMANDS

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau et un peu de beurre pour le lisser éventuellement.

Dans un saladier, vider le pot de yaourt. Il servira de mesure pour les autres ingrédients. Vous remuerez entre chaque ajout.

Ajouter les œufs, puis les pots de farine, la levure, le sucre et l'huile.

Tapisser le moule à manqué de papier sulfurisé pour ne pas avoir à le beurrer. Verser l'appareil puis le chocolat. Avec une cuillère, tracer des ronds grossiers pour mélanger légèrement.

Enfourner pendant 35 minutes environ.

- 1 yaourt
- 3 pots de farine
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 1 tablette de praliné (200g)
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs