



Mon gâteau au chocolat super fondant

Ingrédients :

- ~~1 yaourt~~ (je n'en avais pas donc j'ai mis 100 g de crème fraîche allégée)
- 2 pots de farine soit 200 g
- 1 1/2 pot de sucre soit 150 g
- 3/4 de pot d'huile soit 75 g
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 200 g de chocolat pour pâtisserie

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Mettre le chocolat à fondre au micro-onde. Attention à ce que cela ne crame pas !

Mélanger tous les autres ingrédients (en mélangeant la levure et la farine). Par ordre, j'ai mis : oeufs + sucre, j'ai battu au batteur électrique jusqu'à ce que ça double de volume. Ensuite j'ai ajouté la crème fraîche, l'huile et la farine en alternance et enfin le chocolat fondu en dernier.

Verser dans un moule à manqué (j'ai utilisé un moule en silicone, sinon n'oubliez pas de beurrer votre moule au préalable=).

Mettre au four 15 mn à 180°C (thermostat 6), puis 15 mn à 150°C (thermostat 5).

Faire le test de la lame du couteau pour voir s'il est cuit.

Bon appétit !

Ps: j'ai rajouté des amandes effilées sur le dessus pour le décor mais vous pouvez choisir vous-même votre déco !