**Gâteau sans oeuf au chocolat**

Préparation 10 min Cuisson 30 min

Ingrédients

* 2 pots de yaourt nature (les pots serviront de mesure ensuite)
* 1 pot et demi de sucre
* 3 pots de farine
* ½ pot d'huile
* ½ sachet de levure chimique
* 200 g de chocolat fondu

Instructions

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Faites fondre le chocolat noir (bain marie ou micro ondes)
3. Mélangez les yaourts et le sucre dans un saladier, puis ajoutez la farine et la levure
4. Incorporez l’huile et le chocolat fondu pour obtenir une pâte homogène
5. Versez dans un moule chemisé de papier de cuisson.
6. Enfournez entre 30 et 35 de minutes dans un four à 180°.
7. Laissez tièdir avant de démouler

Le conseil en plus

Le test du couteau plongé en plein cœur du gâteau

pour tester sa cuisson est infaillible, pensez-y !

Vous pouvez prévoir un glaçage pour décorer votre gâteau

**Fondant au chocolat sans oeuf**

**Ingrédients**

* 200g de chocolat noir
* 150g de beurre
* 180g de sucre
* 150g de farine
* 15 cl de lait
* 1 pincée de sel

**Étape 1**

Faire fondre le chocolat avec le beurre et la pincée de sel au bain marie.

**Étape 2**

Ajouter le sucre puis la farine et le lait.

**Étape 3**

Verser cette préparation dans un moule et enfourner 40 min à 180°C

Bas du formulaire