

DOUCEUR AU CACAO

Pour 6 personnes

Préparation 5 min

Cuisson 45 min

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 **Dans un saladier, versez le pot de yaourt stracciatella.** Conservez le pot, il servira de doseur pour les autres ingrédients.
- 3 **Ajoutez les 4 œufs entiers, battez** bien le mélange.
- 4 **Ajoutez les 2 pots de sucre, mélangez** bien.
- 5 **Ajoutez le pot d'huile de tournesol. Mélangez.**
- 6 **Incorporez les 2 pots de farine** à la préparation.
- 7 **Ajoutez le pot de cacao en poudre** à la préparation, **puis le sachet de levure. Mélangez** jusqu'à ce que le tout soit lisse.
- 8 **Beurrez un moule. Versez-y la préparation.**
- 9 **Enfournez** et laissez cuire pendant **45 min.**

Astuce : Si vous n'avez pas de yaourt stracciatella, prenez 1 pot de yaourt nature et du chocolat noir en tablette que vous râpez.