

Cake à l'amande et aux pépites de chocolat au lait



Pour aujourd'hui je vous propose un cake tout doux, tout léger et....tout gourmand ! C'est une création, un cake à l'extrait d'amande et aux pépites de chocolat au lait. L'alliance chocolat au lait et amande est vraiment un régal, c'est gourmand, tout en délicatesse. C'est un cake léger sans beurre ! Ce dernier est remplacé ici par un yaourt nature. On obtient un cake vraiment très moelleux et très savoureux. Bon malheureusement mes pépites de chocolat au lait sont tombées toutes dans le fond (c'était très bon quand même hein !), je vous conseille donc de les passer dans la farine. Pour ma part j'ai mis la moitié des pépites dans le saladier et le reste je les ai ajoutées une fois la pâte dans le moule mais ça n'a pas marché...

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

250g de farine

1 yaourt nature

3 oeufs

1 bonne c. à café d'extrait d'amandes

150g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

100g de pépites de chocolat au lait

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique, le sucre et le sel.

Ajoutez les oeufs puis le yaourt. Fouettez bien de façon à obtenir une pâte bien homogène.

Ajoutez l'extrait d'amandes puis les pépites de chocolat préalablement passées dans un peu de farine. Mélangez de nouveau à l'aide d'une spatule.

Versez la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et enfournez pour 30 à 40min.

Laissez complètement refroidir le cake avant de le démouler et de déguster.