

GATEAU AU YAOURT MARBRÉ CHOCOLAT

INGREDIENTS



1 yaourt nature



4 oeufs



1 pot d'huile



2 pots de sucre



3 pots de farine



1 sachet de levure



1 pincée de sel



2 cuillères à soupe
de cacao



2 sachets de sucre
vanillé

LES USTENSILES



2 saladiers



1 cuillère à soupe



1 fouet

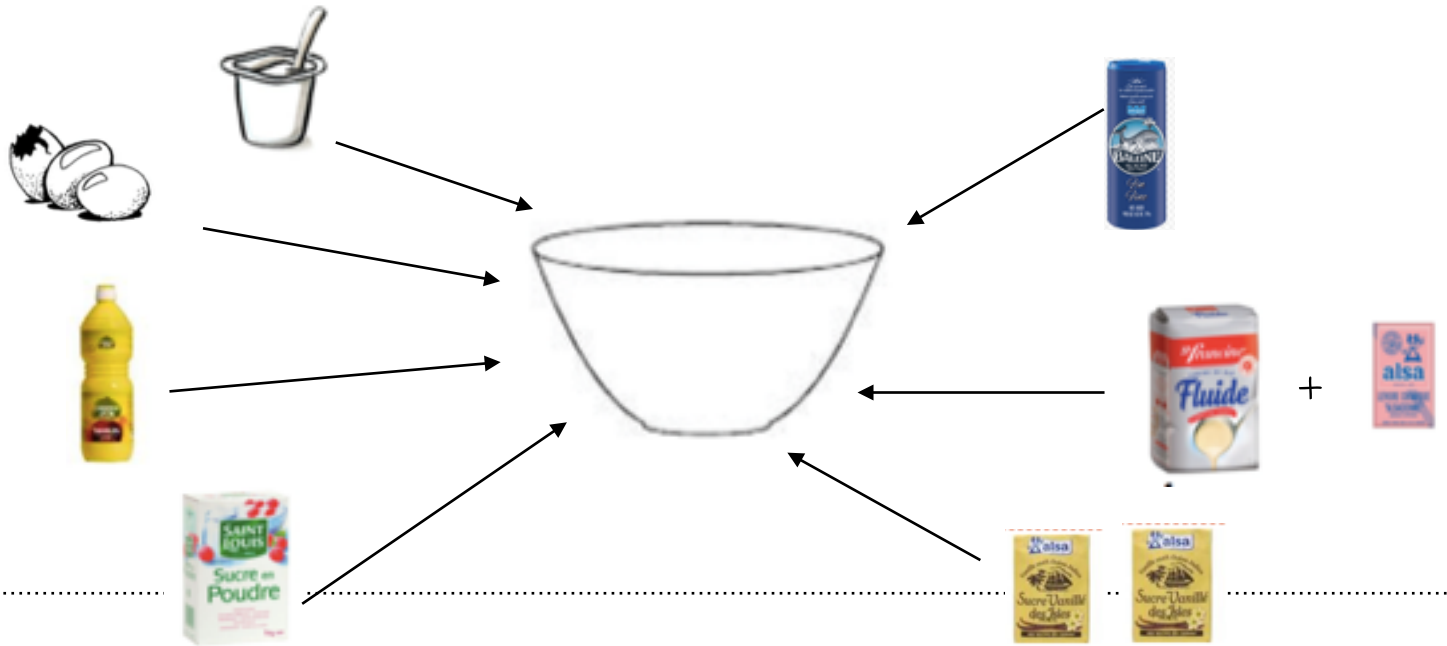


1 moule

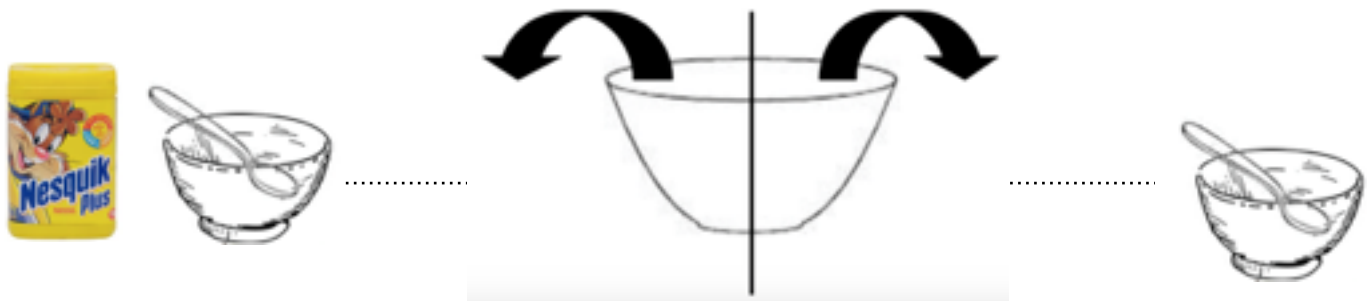
ETAPES



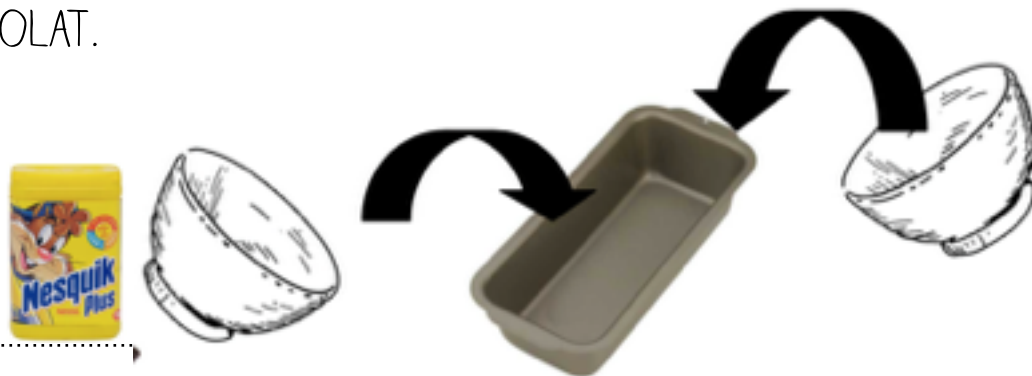
1. INCORPORER LES INGRÉDIENTS UN À UN DANS UN SALADIER ET FOUETTER.



2. REPARTIR ET MÉLANGER UNE MOITIÉ AVEC DU CACAO EN POUDRE.



3. VERSER DANS LE MOULE EN ALTERNANT PÂTE BLANCHE ET PÂTE AU CHOCOLAT.

















4. ENFOURNER POUR 40 MIN.







GATEAU AU YAOURT MARBRÉ CHOCOLAT

INGREDIENTS

1 yaourt nature 	4 oeufs 	1 pot d'huile 
2 pots de sucre  	3 pots de farine  	1 sachet de levure 
1 pincée de sel  	2 cuillères à soupe de cacao  	2 sachets de sucre vanillé  

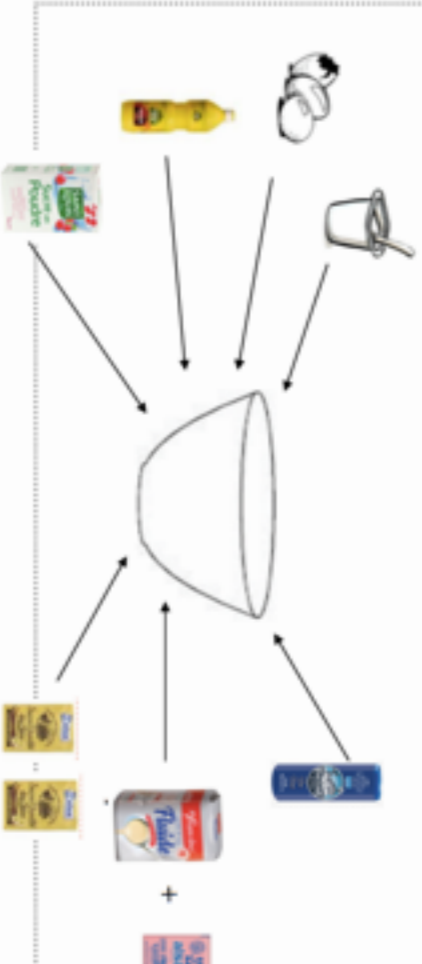
LES USTENSILES

2 saladiers 	1 cuillère à soupe 	1 fouet 
1 moule 		

ETAPES



1. INCORPORER LES INGRÉDIENTS UN À UN DANS UN SALADIER ET FOUETTER



2. REPARTIR ET MÉLANGER UNE MOTITÉ AVEC DU CACAO EN POUDRE.



3. VERSER DANS LE MOULE EN ALTERNANT PÂTE BLANCHE ET PÂTE AU CHOCOLAT.



4. ENFOURNER POUR 40 MIN.

