

# GÂTEAU LÉGER CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 1 yaourt nature ou brassé 0% > 60g de Farine
- 60g de Maïzena > 2 Oeufs
- 3 CS Edulcorant
- 1 Sachet de Levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 Cuillère à Soupe d'Arôme Vanille
- 25g de pâte à Tartiner noisettes

## Recette réalisée Avec le Thermomix le MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le yaourt, la farine, la maïzena et l'édulcorant dans le bol
- > Mettre 20 Sec / Vit 4
- > Rajouter les œufs > Mettre 10 Sec / Vit 4
- > Rajouter la levure chimique, le sel et l'arôme vanille dans le bol
- > Mettre 10 Sec / Vit 4 > Verser la préparation dans un moule  
(J'ai utilisé le Moule Tablette de chez Guy Demarle)
- > Enfourner 15 Min à 200°C
- > Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler
- > Couper le gâteau en 2 dans sa longueur
- > Etaler la pâte à tartiner sur l'ensemble d'une surface
- > Remettre l'autre partie du gâteau par dessus l'autre
- > Couper en morceaux > Déguster

## Recette Sans robot :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le yaourt, la farine, la maïzena et l'édulcorant dans un saladier
- > Mélanger
- > Rajouter les oeufs
- > Mélanger
- > Rajouter la levure chimique, le sel et l'arôme vanille dans le saladier
- > Mélanger
- > Verser la préparation dans un moule
- > Mettre le plat au four 15 Min à 200°C
- > Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler
- > Couper le gâteau en 2 dans sa longueur
- > Etaler la pâte à tartiner sur l'ensemble d'une surface
- > Remettre l'autre partie du gâteau par dessus l'autre
- > Couper en morceaux > Déguster