

RECETTE

Le gâteau COCO-CHOCOLAT

 <p>1/2 sachet de levure</p>	  <p>2 pots de farine</p>
 <p>1 pot de yaourt</p>	 <p>125g de beurre fondu</p>
  <p>2 pots de sucre</p>	 <p>2 sachets de sucre vanillé</p>
 <p>3 œufs</p>	 <p>65 g de coco râpée</p>
 <p>100g de pépites de chocolat</p>	 <p>CUISSON : environ 30 minutes à 180°C (T°6-7)</p>

Mélanger yaourt, beurre, farine et levure.
Ajouter les sucres et le sel. Mélanger soigneusement.
Incorporer les oeufs à la pâte.
Ajouter 50g de coco et les pépites de chocolat.
Beurrer le moule.
Verser la pâte et recouvrir du reste de coco.
Cuire à 180° pendant 30 min.