



Cake au chocolat blanc

Ingredients

150g de chocolat blanc
3 oeufs
70g de sucre
1 yaourt nature
150g de farine
8g de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille
50ml d'huile

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre la chocolat blanc au bain marie et mettre de côté

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le yaourt, l'huile, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer le chocolat blanc fondu

Verser la pâte dans un moule à cake beurré

Enfourner environ 50 minutes