



Petits moelleux yaourt et chocolat

Ingredients

1 yaourt
1,5pot de sucre
1/2pot d'huile
3pots de farine
8g de levure chimique
4 oeufs
3cuillères à soupe de vermicelles au chocolat
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 15 moelleux -

----> Utiliser le pot de yaourt comme mesure

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble le yaourt, les oeufs, le sucre et l'huile

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser les vermicelles au chocolat et mélanger

Remplir les empreintes au 2/3

Enfourner environ 18 minutes

Laisser refroidir et remplir les cavités de pâte à tartiner