

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

Prchauffer le four 170C

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

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le yaourt, l'huile, l'arme vanille et mlanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Incorporer le chocolat blanc fondu

Verser la pte dans un moule cake beurr

Enfourner environ 50 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr