

CARRÉ AU PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

500 g de yahourt grec

75 g de pépites de chocolat

150 g de sucre

3 œufs

50 g de maïzena

$\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

Vanille

Sucre glace

Préparation :

1. Tout d'abord, mélangez le yaourt grec, les œufs, le sucre, la vanille dans un bol
2. Ajoutez la maïzena, la levure chimique et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange lisse et sans grumeaux
3. Enfin, incorporez les pépites de chocolat et mélangez
4. Transférez le mélange dans un moule recouvert de papier sulfurisé
5. Faites cuire à 170 °C pendant 45 minutes
6. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre
7. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le démouler
8. Saupoudrez-le de sucre glace, coupez-le en carrés et servez-le