

Gateau au yaourt citron et pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 40 min	Durée : 43 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Astuces : 18	

Ingrédients

220G de sucre
220G de farine
100G de chocolat
60G d'huile
3 oeufs
1 yaourt nature
1CàS d'arôme citron
1 sachet de levure

Etapas

Pour préparer une recette thermomix rapide et facile de gâteau au yaourt citron bien parfumé au chocolat, au TM31, TM5 ou TM6:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Réserver dans un bol les pépites de chocolat faites.

Â»

Mettre le yaourt, la levure, la farine, les oeufs, le sucre en poudre, l'huile, l'arôme de citron dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, puis ajouter le chocolat que vous aviez mis de côté.

Â»

Programmer 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Fariner votre moule à gâteau. Verser la pâte dedans.

Â»

Enfourner 40 minutes.

Â»

A la fin de la cuisson, vérifier avec la pointe d'un couteau que votre gâteau est cuit. La pointe du couteau doit ressortir sans pâte dessus.

Régalez-vous avec cette recette thermomix express. Miam ;)