



“Ma p'tite cuisine”

b
y
A
u
d
r
e
y



Cake purée d'amandes, pépites de chocolat

1. Dans un saladier, mélanger le yaourt, les oeufs, la purée d'amandes. Ajouter la farine, la levure et le sucre, et bien mélanger la préparation pour ne pas obtenir de grumeaux.
2. Ajouter les pépites de chocolat à la préparation, mélanger, et verser dans un moule à cake beurré et fariné.
3. Faire cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 200 ° pendant 30 minutes.
4. Laisser refroidir avant de déguster.



Ingrédients :

1 yaourt nature - 2 pots de farine - 3/4 de pot de sucre en poudre - 3 CS de purée d'amandes - 1 sachet de levure - 3 oeufs - 1 paquet de pépites de chocolat.

Audrey Bourdin

Mail : piaugeard.audrey@wanadoo.fr - Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>