

# Kapt'ain Chok... ...maison



Pour 6 « mini » cakes :

120 g de farine

80 g de cassonade

2 œufs

70 g d'huile neutre + 40 g de lait

60 g de yaourt nature ou fromage blanc

1 CC d'arôme de vanille + 1/2 sachet de levure chimique + 1 pincée de Fleur de sel

80 g de pépites de chocolat

\*\*\*\*\*

- Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
- Blanchir les jaunes avec le sucre, la vanille et le sel. Ajouter le yaourt, l'huile, le lait et bien mélanger.
- Ajouter enfin la farine, tamisée avec la levure.
- Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Laisser reposer le tout, une heure, au frais.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Ajouter les pépites de chocolat à la pâte réfrigéré (en garder un peu pour en parsemer le dessus des cakes) et verser la pâte dans les moules choisis (ici, des empreintes de 6 x 12 cm).
- Enfourner pour 15 à 20 minutes, en surveillant la fin de cuisson.
- Laisser refroidir avant de démouler et déguster !

B  
K  
A  
P  
T  
A  
I  
N  
C  
H  
O  
K  
S  
A  
N  
D  
R  
A