

Petits cakes fondants au chocolat

Pour 1 cake ou 12 muffins :

- 200g de chocolat
- 1 yaourt nature
- 50ml d'huile de tournesol
- 50ml de lait
- 2 œufs
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le yaourt puis la farine et la levure ; mélangez bien.
3. Faites fondre le chocolat (au bain-marie ou au micro-onde). Ajoutez l'huile au chocolat et mélangez bien avant d'ajouter à la pâte.
4. Rajoutez le lait petit à petit dans la pâte.
5. Beurrez le(s) moule(s) s'ils ne sont pas en silicone. Versez la pâte.
6. Mettez au four pendant 20 min pour les muffins, ou 35min pour un cake.