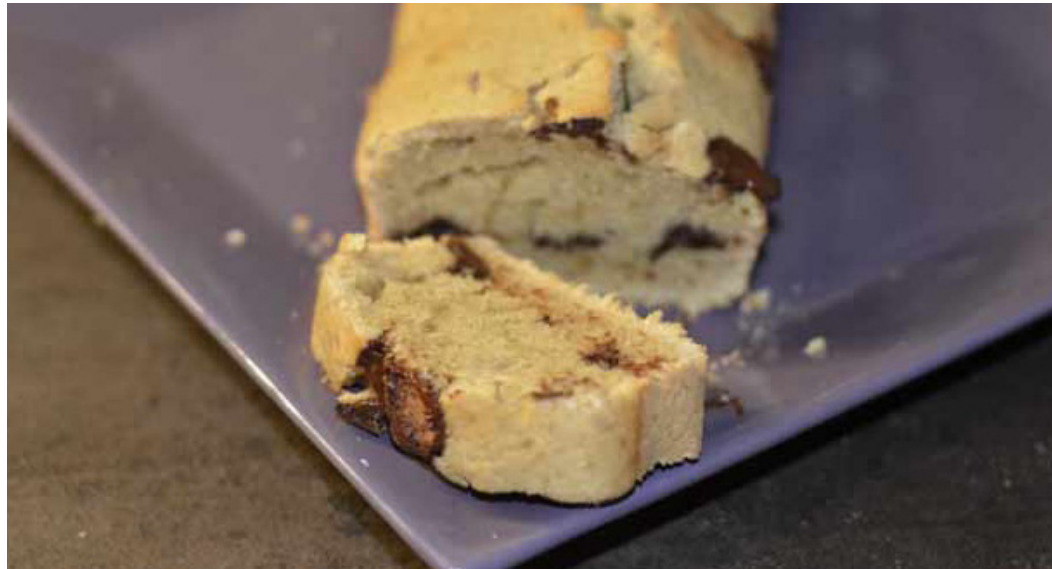


GATEAU EXTRA MOELLEUX VANILLE-CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 250g de farine de blé
- 100g de sucre
- 3 càc rases de levure (soit 9g)
- 90g de purée d'amande
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 15cl d'eau
- de la vanille en poudre ou liquide
- des pépites de chocolat (noir, lait, blanc ou mélange)
- 1/2 yaourt de soja ou 2 œufs



DIRECTIONS :

Mélange l'eau, le yaourt, et la purée d'amande.

Ajoute le reste des ingrédients.

Dose vanille et pépites de chocolat selon ton goût. A titre indicatif, j'aime quand le gâteau a fortement le goût de vanille, je mets donc deux cuillères à café de vanille liquide dans ma pâte. Sur la photo, j'ai ajouté une poignée de palets de chocolat noir.

Huile un moule à cake et verse la pâte. Notre moule fait 30cm de longueur.

Cuits 30 à 40 minutes à 180°C sans chaleur tournante.

Ce gâteau se mange froid.