**Gâteau au yaourt / pépites de chocolat**

INGRÉDIENTS

* 1 pot de yaourt
* 2 pots de sucre
* 3 pots de farine
* 3 œufs
* 1 sachet de levure chimique
* 3 c. à soupe d'huile de colza
* 125 g de pépites de chocolat noir

PRÉPARATION

Préchauffez le four th.6/7 (200°C).

Dans une jatte, fouettez énergiquement le yaourt avec le sucre. Puis ajoutez en pluie la farine et la levure.

Terminez par les œufs et l'huile.

Ajoutez les pépites de chocolat à la préparation.

Beurrez le moule et saupoudrez-le de sucre en poudre (cela formera une fine couche sucrée croustillante autour du gâteau).

Versez la préparation dans le moule et enfournez une 30 min.

Démoulez et servez.