

Pour réussir comme Toudouk ton « Cake tyrolien »



- 100 g de beurre
- 200 g sucre
- 1 pincée de sel
- sachet de levure chimique
- 1 yaourt
- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de farine
- 80 g de noisettes moulues
- 200 g de chocolat noir coupé en pépites
- 100 g de chocolat à faire fondre avec 4 cuillères à soupe de lait
pour recouvrir le gâteau

Préparation

- Tu fais fondre le beurre puis, tu le mélanges avec le sucre, le yaourt, le sel et la levure.
 - Ensuite tu ajoutes les 4 jaunes d'œufs un à un et les noisettes moulues.
 - Tu mélanges avec la farine et les pépites de chocolat.
 - Tu verses la pâte dans un moule beurré et tu le mets au four (préchauffé) pendant 40 minutes environ à 180°C (thermostat 6.).
- Si tu es aussi gourmand que Toudouk, une fois le gâteau cuit, tu peux le recouvrir de chocolat fondu. C'est encore meilleur !