

Gâteau au yaourt à la clémentine et aux pépites de chocolat

INGREDIENTS POUR 2 GÂTEAUX

- 2 sachets de levure chimique
- 4 oeufs
- 1 pot d'huile
- 3 pots de sucre semoule
- 4 clémentines non traitées
- 5 pots de farine
- 100g de pépites de chocolat
- 2 pots de yaourt nature

USTENSILES

- un saladier
- un fouet
- un pot de yaourt en verre
- une râpe
- un presse-agrumes



PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Râper les clémentines pour prélever le zeste. Presser les clémentines.



Mélanger tous les ingrédients.



Huiler le moule et verser la pâte. Cuire environ 30 minutes.