

Mini-cakes Coco et Chocolat



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 170 g de sucre
- . 1 yaourt nature
- . 1/3 sachet de levure chimique
- . 2 oeufs
- . 150 g de farine
- . 10 cl huile
- . 100 g de coco rapée
- . 50 g de chocolat Newtree à la cannelle
- . 50 g de chocolat noir aux noisettes

Préchauffer le four à 180° C (TH6).

Fouetter les oeufs et le sucre, Ajouter le yaourt, puis la farine et la levure.

Bien mélanger le tout et incorporer l'huile.

Ajouter ensuite la noix de coco et le chocolat que vous aurez concassé en morceaux.

Verser la pâte dans des mini moules à cake et laisser cuire 15 minutes environ. Démouler tiède.

