



Mon napolitain

Ingrédients:

- 1 yaourt nature
- 3 pots à yaourt de sucre
- 4 pots de farine
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 4 oeufs
- 3/4 d'un sachet de levure chimique
- 9 cas de cacao amer (type Van Houten)
- vanille en poudre ou vanille liquide
- 1 boîte de lait concentré sucré (18 cas)
- 180 g de sucre glace
- vermicelles colorés

Préparation :

Préparez d'abord *le gâteau au yaourt* :

Versez dans un récipient le yaourt, ensuite utilisez le pot pour mesurer les autres ingrédients.

Ajoutez le sucre, la farine, l'huile, les oeufs et la levure.

Mélangez le tout pour obtenir une préparation homogène.

Séparez la pâte en deux.

Ajoutez dans la première moitié la vanille en poudre, et dans l'autre 3 cas de cacao amer ainsi que 5 cas d'eau chaude.

Versez la préparation vanillée dans un moule huilé et fariné (j'ai pris un moule rectangulaire, mais mon moule était un peu trop grand).

Faites cuire pendant 15 minutes à 190°C, TH 6.

Démoulez, nettoyez et huilez à nouveau le moule, puis faites cuire la pâte au cacao de la même manière.

Coupez le gâteau à la vanille en 2 dans le sens de la longueur.

Préparez la *pâte chocolatée intermédiaire entre les biscuits* :

Mélangez le lait concentré sucré avec les 6 cas de cacao restante.

Procédez au *montage* :

Sur le plat de service disposez une abaisse de biscuit à la vanille, tartinez une couche de pâte chocolatée à l'aide d'une spatule.

Disposez le gâteau au chocolat.

Et tartinez à nouveau une couche de pâte chocolatée.

Préparez le *glaçage blanc* :

Dans un bol mélangez le sucre glace avec 3 cuill. à soupe d'eau chaude

Le glaçage doit avoir une consistance épaisse et malléable.

Avec une spatule étalez-le uniformément sur la dernière couche de biscuit vanille.

Faites de petits filets avec le reste de pâte chocolatée.

Ou saupoudrez de vermicelles en chocolat.

Placez le gâteau pendant 1/2 heure à 1 heure au réfrigérateur pour que le nappage durcisse.

Découpez-le en petites portions individuelles.

Bon appétit !