



## Gâteau Au Chocolat Sur Papier

Kağıtta Çikolatalı Kek



½ tasse de café avec des gouttes de chocolat  
2 œufs  
½ tasse de sucre en poudre  
½ tasse de yaourt  
½ tasse d'huile végétale  
1 sachet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
1,5 tasses de farine  
Pour la surface:  
1 paquet de carrés de chocolat noir  
1 cuillère à soupe de beurre pour le petit déjeuner

- # Mélangez les oeufs et le sucre en poudre jusqu'à qu'ils deviennent blanc.
- # Rajoutez du yaourt et de l'huile. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et de la vanille puis mélangez encore un petit instant.
- # Rajoutez des pépites de chocolat. Mélangez avec une cuillère en bois.
- # Remplissez un tiers des papiers de gâteau.
- # Faites cuire au four à 170 degrés environ ½ heure.
- # Il faut que le gâteau refroidi après la sortie du four.
- # Cassez le chocolat pendant ce temps puis mettez dans une poêle. Rajoutez du beurre puis faites fondre à très basse température.
- # Laissez sur les gâteaux à l'aide d'une cuillère.
- # Servez quand le chocolat gèle.

**N-B; Vous pouvez mettre les papiers dans des moules de muffins pour que la forme ne se disperse pas.**