Gâteau Royale

Royal Kek

3 œufs
1,5 tasse de sucre granulé
1,5 tasse de farine
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse à thé de yaourt
½ tasse de noix battue finement
1 paquet de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille
2 cuillères à soupe de cacao
Pour la sauce :
1 paquet de chocolat noir (80 gr.)
4 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe de margarine

Mélangez le sucre et les œufs à l'aide d'un robot jusqu'à qu'elle prend la forme de crème. (10minutes)
Mettez les ingrédients liquide en premier, mélangez puis rajoutez les ingrédients restant.
Versez dans un plat non trouée à l'intérieur et placez au four à 180 degrés pendant 40 minutes.
Laissez reposer le gâteau sorti du four pendant 10 minutes puis tournez à l'envers.
Pendant que le gâteau refroidis, mettez dans un bol capable de résister à haute température du chocolat, du lait et de la margarine. Placez ce bol dans un bol plus grand qui contient de l'eau bouillante.
Quand le chocolat et la margarine fond, mélangez, retirez du four puis laissez refroidir.
Versez cette sauce tiède sur le gâteau, laissez reposer puis servez.

N-B : Préparer la sauce de cette façon est nommé « Bain-Marie »