

Cake noisettes, chocolat

Four 180°

- 250g de yaourt nature ou fromage blanc
- 120g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 180g de farine
- 30g de beurre ½ sel fondu
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de gingembre (n'ayant pas toutes ces épices séparément, j'ai mis 2 cuillères à café bombées d'épices à pain d'épices)
- 80 g de chocolat noir
- 100g de noisettes (j'ai mis 100g de mélange noisettes / noix / amandes)

Mélanger yaourt + les sucres

Ajouter les œufs un par un et bien mélanger

Rajouter petit à petit la farine + la levure + le beurre fondu + les épices

Hacher les fruits secs et le chocolat (petits morceaux) et les incorporer à la pâte

Bien beurrer le moule ou moule silicone et cuire 40-45 min (à vérifier)