

# MOELLEUX AU CHOCOLAT

## Ingrédients

- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 tablette de chocolat
- 4 œufs
- ½ sachet de levure

## Déroulé

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain marie puis ajouter le beurre, la farine et la levure.

Préparer une mousse avec les jaunes d'œuf, le sucre et un peu d'eau. L'ajouter à la préparation chocolatée.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule beurré à bords hauts et enfourner pendant environ 35 min.

# GATEAU BULGARE

## Ingrédients

- 1 yaourt naturel
- 2 pots de yaourt de sucre
- 3 pots de yaourt de farine
- ¾ pot d'huile
- 3 œufs
- ½ sachet de levure

## Déroulé

Mettre dans un récipient le yaourt puis le sucre, mélangez.

Ajouter la farine avec la levure.

Ajouter les œufs un à un puis l'huile.

Assaisonnez selon le goût. Cuire à 200°C pendant 40/45 min.