



Toque & Tablier



Le gâteau aux supers pépites de chocolat

P'tits marmitons : 3-5 ans

Pour 6 personnes

Préparation 25 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 2 œufs
- 80g de farine + 1 cuillère à soupe bombée
- 80g de Maïzena
- 80g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé)
- 1 sachet de levure
- 100g de pépites au chocolat réservées au frais + 1 petite poignée.

Le crémier :

- 70g de beurre
- 1 yaourt entier (si vous n'en n'avez pas, prenez un « normal »)

1. Préchauffez votre four à 180°. Sortez tous les ingrédients sauf les pépites. Coupez la bonne quantité de beurre et laissez-le mettre dans la casserole pour le faire fondre. Une fois fondu, clarifiez-le (c'est-à-dire enlevez le dépôt mousseux) à l'aide d'un écumoire ou à défaut, une



2. Avec une cuillère à soupe (on maîtrise mieux la quantité !), faites lui faire la pesée de la farine, la maïzena et le ½ sachet de levure



...et dans un autre récipient, le sucre



Ainsi que le sachet de sucre vanillé



3. Dans une grande jatte, cassez les œufs dans une jatte, et faites-lui verser les sucres dedans. Et faites lui mélanger ceci et reprenez la main pour bien faire.



4. Puis faites-lui ajouter le yaourt, laissez-le mélanger et terminer le mélange.



5. Mettez le beurre. Laissez-le mélanger puis terminer le geste pour que tout soit bien incorporé.

Faites-lui ajoutez la farine, la maïzena et le sachet de levure. Mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de grumeaux,



6. Mettez vos pépites dans un sac congélation en ajoutant une cuillère à soupe bombée de farine. Laissez-le secouer afin que la farine enrobe un maximum les pépites et faites lui renverser le tout dans votre appareil à gâteau. Laissez-le mélanger puis terminer le geste pour que qu'elles soient bien toutes réparties.



7. Versez votre préparation dans un moule. Donnez-lui quelques pépites supplémentaires à répartir HARMONIEUSEMENT (le mien a tout renversé au même endroit !) sur le gâteau.



8. Enfournez pour 35 min à peu près (tout dépend de votre four. Assurez-vous que la pointe de votre couteau ressorte sans trace d'appareil à gâteau dessus.)
9. Laissez refroidir, préparez le goûter. Il est bon n'est-ce pas ? Mais si, c'est vous qui l'avez fait ;-)