Cake Léger Yaourt Choco

Et pourquoi les gâteaux seraient forcément trop calorique. Quand on fait attention, les tentations sont grandes, surtout quand on est gourmand. Voici donc une recette gourmande ET légère !

Pour un cake : 4cc de margarine 55% – 2/3 CUP de cacao non sucré – 1/2 CUP de farine – 1/4 cc de levure – 1 pincée de sel – 1 CUP de sirop d'agave – 200g de fromage blanc 0% – 1 gros oeuf (ou 2 petits) – 2cc d'extrait de vanille (ou de la pâte)

Préchauffez votre four à 180/190°. Chemisez un moule carré et placez-le au frais.

Faites fondre doucement le beurre et ajoutez le cacao. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez-y le sirop d'agave et les yaourts, ainsi que la vanille.

Ajoutez maintenant le mélange beurre cacao. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

Répartissez la pâte dans le moule préalablement chemisé et enfournez pendant 20min. Laissez refroidir dans le moule avant de couper et de servir !