

Recette de Danielle

Un gâteau léger aux pépites de chocolat !!!!

Il est très facile et surtout très rapide à faire, et en plus bien moelleux.

Il devrait plaire aux Grands comme aux Petits

Allez, à vos fourneaux et surtout ne vous en privez pas, c'est un gâteau sain et léger !!!!

Ce gâteau n'est pas très sucré, si vous le désirez, vous pouvez mettre un peu plus de sucre.

Pour moi c'est suffisant.

### **GATEAU LEGER aux pépites de chocolat (voir photo ci-dessous)**

#### **Ingrédients pour 8 personnes**

- 2 œufs
- 10 g de sucre de coco (ou autre) pour moi : sucre de bouleau
- 100 g de banane écrasée
- 100 g de skyr (yaourt islandais très épais) ou le remplacer par du fromage blanc à 0% ou non
- 100 g de compote de pomme sans sucre
- 100 g de son d'avoine
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de pépites de chocolat noir ou écorces d'orange, de citron ou noix de coco râpée

Préchauffer le four chaleur tournante à 180°. Bien mélanger tous les ingrédients, verser dans un moule en silicone et cuire 35 mn.

