### El pastel de yogurt

#### Ingredientes

##### Para la masa

3 huevos

200 g de azúcar morena

1 yogurt

80 g de margarina derretida (o mantequilla derretida)

200 g de harina

1/2 influencia de levadura en polvo

##### Para el perfume

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolat myrtille :1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux (chocolate chips)100 g de myrtilles surgelées*Ce parfum va très bien pour des muffins : il suffit de répartir la pâte à gâteau dans 12 barquettes à muffins.* | Pomme cannelle2 pommes épluchées et coupées en morceauxDe la cannelle en poudre | Poire chocolat2 poires épluchées et coupées en morceaux1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux |

#### Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que se blanqueen.

Agregue los otros ingredientes en el orden de la lista.

Los ingredientes para el perfume deben agregarse al final, y es necesario mezclar suavemente para no aplastar las frutas.

Prepare el molde: cubra el interior con aceite (usará toalla de papel), luego vierta de 2 a 3 cucharadas de azúcar en polvo y distribuya el azúcar sobre toda la superficie, sacudiendo el molde.

Cocine en un horno caliente (200 ° C = 400 ° F) durante unos 20 minutos. O 27 minutos a 180 ° C.

Recordatorio: el choque térmico promueve la acción de la levadura. Para un pastel aún más inflado, puede dejar que la masa descanse durante 30 minutos en el refrigerador (opcional).