

Cakes aux Petits Suisses et Chocolat

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 80 g de sucre
- 4 petits suisses nature
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure
- des copeaux de chocolat
- de la vanille

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre puis ajouter les petits suisses.
Ajouter la farine, la levure et la vanille.

Bien mélanger.

Ajouter les morceaux de chocolat.

Versez cette préparation les empreintes du moule.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 190°.

Attendre que les cakes soient refroidis avant de les démouler.