

## Cuajada vanille - pépites de choco

Pour une moule à manqué de 24 cm de diamètre :

- 1 yaourt à la vanille
- 2 oeufs
- 2/3 de pot de sucre roux
- 2 pots de farine
- 4 pots de lait (ça fait 1/2 L en fait)
- 1 gousse de vanille
- 1 poignée de pépites de chocolat

Mélanger le yaourt avec les oeufs et le sucre. Ajouter la farine tamisée puis le lait petit à petit et enfin les grains de la gousse de vanille.

Verser cette préparation dans le moule à gâteau recouvert de papier cuisson.

Ajouter les pépites de chocolat un peu partout dans le moule.

Cuire 40 min dans le four préchauffé à 180°C. Sur les photos, j'ai coupé la cuajada à peine refroidie. Après passage au frigo, il est plus ferme.

