**Cake au yaourt noisettes et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/cake-au-yaourt-noisettes-et-chocolat-r-p1040604-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 30 g de beurre**  
**- 250 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 130 g de sucre** [**vanillé**](https://recettes.de/vanille) **(maison) (1)**  
**- 3 œufs**  
**- 180 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**  
**- 80 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**1 moule à cake de 26 cm X 9 tapissé de papier cuisson ou beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle à sec.  
Les réduire en poudre dans le bol du mixeur.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mélanger au fouet le yaourt et le sucre et ajouter les œufs un par un en mélangeant.  
Incorporer la farine, la levure, la cannelle, la poudre de noisettes, le beurre et les pépites de chocolat.  
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.