

Décadent choco-canneberges

Ingrédients:

- 315 ml (1¼ tasse) de farine tout usage
- 125 ml (½ tasse) de cacao
- 5 ml (1 c. thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. thé) de bicarbonate de soude
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre ramolli
- 80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
- 180 ml (¾ tasse) de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 180 ml (2/3 tasse) de yogourt nature
- 250 ml (1 tasse) de canneberges congelées
- 125 ml (½ tasse) de morceaux de chocolat

Préchauffer le four à 375°F. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Dans un autre bol, crémer le beurre, l'huile, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs et le yogourt. Incorporer le mélange sec et déposer dans 2 moules à pain beurrés et enfarinés. Cuire environ 40 minutes.

