

# LES RECETTES DU CHEF !



## GATEAU YAOURT HP AU CHOCOLAT



### Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 Cremeline HP + goût chocolat
- 250g de sucre (3 pots)
- 250g de farine (3 pots)
- 3 œufs
- ½ pot d'huile

### Préparation :

- Dans un saladier, vider le pot de Cremeline HP+ chocolat (le garder pour s'en servir comme verre doseur)
- Ajouter un à un les autres ingrédients
- Beurrer et fariner un moule
- Verser la préparation
- Faire cuire 30 minutes au four à 180°C

### Valeurs nutritionnelles pour 1 personne :

- Energie : 480 Kcal
- Protéines : 9,2 g



**Cremeline HP +**  
Une crème hyperprotéinée et  
hypercalorique, sans gluten et  
sans colorants !



[www.tonusline.com](http://www.tonusline.com)

*Nos diététiciens sont à votre écoute pour toutes vos questions concernant la prise en charge de la dénutrition.*

**Contactez-nous au 03.85.69.07.80**

**Nutrisens**  
MEDICAL

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site [www.tonusline.com](http://www.tonusline.com)