



Gâteau au yaourt

Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure

Matériel

- Le pot de yaourt vide sert de verre mesureur
- 1 saladier
- 1 moule à manquer
- 1 cuillère en bois

Technique

- Préchauffer le four.
- Beurrer un moule à manquer.
- Verser le yaourt dans le saladier.
- Ajouter en mélangeant bien avec la cuillère en bois : sucre, sucre vanillé, œuf un à un, farine, levure, sel, huile.
- Verser la préparation dans le moule.
- Cuire 35 minutes.

Truc du chef

- Pour vérifier la cuisson du gâteau piquer au centre avec une lame de couteau ou une aiguille à tricoter. Si le couteau ressort propre le gâteau est cuit.

Suggestions

- On peut ajouter de la pomme à la préparation.
- Le gâteau peut être coupé en deux et fourré de confiture ou de crème au chocolat pour servir de base à un gâteau d'anniversaire.

