

Recette :

Le gâteau au yaourt

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1 Yaourt nature = 1 unité de mesure

1 unité de sucre

1 unité et 1/2 unité de farine

1/4 unité d'huile

2 œufs

1/4 sachet de levure chimique

1/2 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C. Ce sera fait au Pêché Mignon, vous n'avez pas à vous en occuper.

1. Verser votre Yaourt dans un saladier. Puis nettoyer votre pot de yaourt, celui ci servant désormais d'unité mesure.
2. Ajouter les œufs et bien mélanger avec une cuillère en bois.
3. Ensuite, verser le sucre et la farine en utilisant votre pot de Yaourt comme unité de mesure. Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois pour obtenir un mélange bien homogène.
4. Ajouter une pincée de sel, la levure et un sachet de sucre vanillé.
5. Beurrer le moule à gâteau.
6. Verser la pâte.
7. Faire cuire 25 à 30 min environ.

Pour donner un caractère particulier à votre gâteau, juste avant de verser la pâte dans le moule, vous pouvez rajouter des zestes de citrons ou d'oranges ou des morceaux de fruits.