LE GATEAU AU YAOURT

Ingrédients

3 oeufs

1 yaourt nature

1 sachet de levure en poudre (5,5 g)

2.5 pots de yaourt vides de farine

1.5 pot de yaourt vide de sucre

1 sachet de sucre vanillé (7,5 g)

1/2 pot de yaourt d'huile

10 g de beurre

Etape 1

Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, la farine, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.

Etape 2

Rajouter les 3 oeufs, mélanger.

Etape 3

Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.

Etape 4

Mélanger encore, la pâte doit être lisse.

Etape 5

Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte.

Etape 6

Mettre au four 30 min à 180°C (thermostat 6), en surveillant régulièrement.

Vous pouvez ajouter à votre pâte des pépites de chocolat qui fondent à la cuisson. Pour vérifier si le gâteau est bien cuit, plantez-y un couteau, il doit ressortir propre.