



GÂTEAU AU YAOURT

A savoir : je vous livre la recette du gâteau au yaourt nature, mais moi j'ai utilisé un yaourt aux fraises et j'ai rajouté des pépites de chocolat. J'ai testé également ce gâteau avec un yaourt aux myrtilles et 2 pommes reinettes râpées : délicieux ! Vous pouvez également ajouter des fruits frais ou 2 belles cuillères à soupe de pâte à tartiner au chocolat et multiplier les versions avec des yaourts aux fruits !



Ingrédients : 3 œufs, 1 pot de yaourt nature, 2 pots de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 pots de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 1/2 pot d'huile de tournesol (d'olive pour moi), une pincée de sel, sucre glace pour décorer (facultatif).

Préchauffez le four à 180°C. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le yaourt, mélangez avec un batteur électrique ou un fouet, puis versez le sucre et le sucre vanillé, le sel et fouettez vivement. Ajoutez la farine tamisée avec la levure, fouettez. Versez enfin l'huile et mélangez. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné, enfournez 35 minutes environ. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre.