

Gâteau au yaourt amandes et pommes

Ingrédients

- 1 yaourt **garder le pot comme mesure**
- 2 pots de farine
- 2 cc bombées de levure chimique
- 1 pot d'amandes en poudre
- 2 pots de cassonade
- 4 oeufs
- 3/4 de pot d'huile
- + 3 belles pommes coupées en dès – caramel au beurre salé facultatif

Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre cité

Ajouter les pommes

Verser la pâte dans le moule de votre choix

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Attendre un peu et démouler

Un peu avant de servir j'ai mis un peu de caramel au beurre salé dans le creux du bavaois. Le caramel a été absorbé par le gâteau et lui a donné un petit goût agréable mais c'est facultatif

