

Gâteau au yahourt aux fraises

- **3 œufs**
- **1 yahourt aux fraises**
- **1 pot (de yahourt) d'huile**
- **2 pots de sucre**
- **3 pots de farine**
- **½ sachet de levure**
- **4g de sel**
- **½ citron**
- **1 gros bol de fraises lavées et coupées en petit morceaux**
- **Quelques fraises et du sucre glace + jus de citron pour la déco**
 - Préchauffer le four à 180 °
 - Battre les œufs en omelette
 - Ajouter le yahourt et fouetter
 - Verser l'huile et fouetter encore
 - Incorporer le sucre en travaillant toujours au fouet et ajouter enfin le citron
 - Mélanger dans un autre récipient la farine, la levure et le sel. Ajouter aux ingrédients liquides.
 - Terminer en ajoutant les fraises et en mélangeant une dernière fois.
 - Verser dans un moule à manqué rond et enfourner pour 40 à 50 mn suivant le four, à 180 degrés.
 - Attendre que le gâteau ait refroidi pour faire la déco.

Voilà, simple comme bonjour et très bon, je suis sûre qu'on peut faire ça avec pleins d'autres fruits, suffit d'inventer !

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !

<http://gourmandiz.canalblog.com>