



## Mon gâteau léger

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 2 sachets de sucre vanille
- 2 sachets de levure chimique
- 8 cuillères à soupe de sucre semoule
- 6 cuillères à soupe de lait
- 8 cuillères à soupe d'huile
- une boîte de crème liquide ou un yaourt (j'ai utilisé un yaourt 0% au bifidus et à la vanille)
- 15 cuillères à soupe de farine tamisée
- amandes effilées pour le décor

### Préparation :

Casser les oeufs dans un saladier, ajouter alors le sucre vanillé et fouetter au batteur électrique.

Ajouter alors la levure chimique et fouetter à l'aide d'un fouet métallique cette fois-ci.

Le mélange devient alors tout mousseux. Ajouter alors le sucre semoule et le lait et fouetter.

Ajouter ensuite l'huile et le yaourt. Puis la farine tamisée. Beurrer un moule et le fariner. Ici, j'ai utilisé un moule en silicone donc pas besoin de le beurrer ni de le fariner.

Verser la pâte dans le moule. Vous pouvez alors couper une pomme en fines tranches et les placer les unes à côté des autres sur le dessus du gâteau. Comme mon mari préfère ces gâteaux naturels, j'ai donc mis des amandes effilées tout simplement.

Mettre le gâteau dans un four préchauffé au TH 6/7.

Quand le gâteau est cuit, on peut lui rajouter un sirop d'orange (Mettre du jus d'orange avec du sucre dans une casserole sur feu doux, laisser jusqu'à ce que le liquide devienne épais et verser sur le gâteau. Après, le mettre au frigo). Je l'ai laissé tel quel car nous l'avons dégusté avec un café au lait.

Bon appétit !