

## Quatuor de cakes sucrés



### Ingrédients pour 2 empreintes :

- 1 yaourt
- 2 œufs
- 1 pot d'huile
- 1 pot de sucre
- 3 pots de farine
- 10 g de Baking Powder ou levure chimique

Réaliser la recette 2 fois dans 2 culs de poule différents. Mélanger le yaourt, les œufs et l'huile. Ajouter le sucre puis la farine et la levure tamisée ensemble. Placer les empreintes 4 Quarts Flexipan® sur la plaque perforée. Dans l'un des culs de poule, ajouter les graines d'une gousse de vanille. Répartir dans 2 empreintes. La pâte non vanillée est à partager dans les 2 autres empreintes. Préchauffer le four à 200°C.



### Cake aux Myrtilles:

Dans l'empreinte n°1 pâte vanillée, répartir une bonne poignée de myrtilles fraîches ou surgelées.

### Cake Vanille Fraise:

Dans l'empreinte n°2 pâte vanillée, répartir une bonne poignée de fraises déshydratées.

### Cake moucheté aux paillettes de chocolat:

Dans l'empreinte n°3 pâte non vanillée, répartir 4 à 5 cuillères à café de paillettes de chocolat.

### Cake aux Chunks chocolat au lait:

Dans l'empreinte n°4 pâte non vanillée, répartir 1 bonne poignée de chunks de chocolat au lait. Mélanger les garnitures avec le dos d'une cuillère.

Cuire 30 à 35 min.

A mi-cuisson, entailler les 4 cakes dans le sens de la longueur avec le manche d'une cuillère à mazagran.

10 min avant la fin baisser le four à 180°C.

Laisser refroidir dans les empreintes, couvertes d'un linge propre.

Démouler et détailler pour le service.