

# GÂTEAU FACILE



1 pot de yaourt nature  
5 oeufs  
3 pots de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pot d'huile  
4 pots de farine complète  
(ça marche aussi avec de la farine normale  
mais ça ne donne pas le même goût)  
1 sachet de levure

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mettre les blancs de côté. Mélanger les jaunes avec le yaourt, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajouter l'huile et mélanger. Ajouter la farine d'un seul coup, la levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Monter les blancs en neige puis les ajouter à la préparation en mélangeant délicatement.

Beurrer un moule à gâteau, verser la pâte et faire cuire 35-40 mn dans un four préalablement chauffé à 180°C (th.6).