

Gâteau au yaourt marbré cannelle-speculoos

Un nouveau mélange de parfum pour un classique des goûters d'anniversaire, le marbré est à peine visible mais le goût est là et c'est pas mal bon !!!!!

Composition
pour 6 personnes

1 pot de yaourt de 125 g
2 pots de sucre
3 pots de farine
1 pot d'huile
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de cannelle en poudre
2 c. à soupe de pâte de speculoos
Beurre pour le moule

Ustensiles : 1 cuillère, 2 saladiers, 1 batteur électrique, 1 spatule, 2 cuillères à soupe, 1 moule à manqué ou 1 moule rond ou carré



Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Verser le yaourt dans un saladier. Rincer le pot et l'utiliser comme verre doseur.

Ajouter, dans le saladier, le sucre et les oeufs. Mélanger avec le batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange légèrement mousseux.

Ajouter alors la farine et la levure, mélanger ; l'huile, mélanger.

Verser la moitié de la pâte dans un autre saladier, ajouter la cannelle dans l'un et la pâte de speculoos dans l'autre et mélanger soigneusement.

Beurrer le moule choisi et verser en premier la pâte à la cannelle entièrement puis la pâte au speculoos.

Mettre au four et laisser cuire de 30 à 40 minutes en fonction du moule (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

Attendre que le gâteau soit tiède pour le démouler.