

Gâteau au yaourt

Pour un moule à cake:

- 1 yaourt nature (ou parfumé)
- 3 oeufs
- 1 pot 1/2 de sucre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pot d'huile



Pour la préparation, rien de plus simple: il suffit de mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou encore plus rapide dans le bol du thermomix. Verser la pâte obtenue dans le moule à cake (beurré et fariné si nécessaire).

Enfourner dans le four préchauffé à 180° (chaleur tournante pour moi). Laisser cuire 40-45 min.

A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler. Laisser ensuite refroidir complètement sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>