

Gâteau au Yaourt en cocotte de Grand-Mère Jeanne



Ingrédients:

300g de farine
300g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pot de yaourt
1 verre de lait
1 verre d'huile de tournesol
3 oeufs

Préparation:

- Dans un saladier, mélanger la farine, les sucres et la levure. Former une fontaine, et y casser les oeufs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois en partant du centre, tout en incorporant le yaourt, le lait puis l'huile. Bien travailler la pâte en la soulevant avec la cuillère en bois.
- Beurrer et fariner une cocotte en verre de 22-23cm puis y verser la pâte. Remettre le couvercle et glisser dans le four préchauffé. Cuisson 1 heure à 180°C avec le couvercle puis encore 10 minutes sans couvercle (pour faire dorer le gâteau). Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.