

CAKE ARLEQUIN



Ingrédients :

1 yaourt nature
3 œufs
2 pots de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 pots de farine
½ sachet de levure
1 pot de crème fraîche épaisse 4% MG
2 càc de gousses de vanille en poudre
Nutella
Smarties

Préchauffez le four th. 6 (180°C).

Versez le yaourt dans un grand saladier et gardez le pot comme mesure.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mélangez les jaunes, le yaourt et les sucres au fouet à main.

Ajoutez la farine et la levure.

Puis la crème et la poudre vanillée.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.
Versez la préparation dans un moule à cake et faites cuire en bas du four 45 min.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>