CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

RECETTE
GÂTEAU AU YAOURT

MA CARTE OUTIL

Les ingrédients **Pour 6 personnes**

- 1 yaourt nature
- 1.5 pot de sucre
- 2.5 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 10 g de beurre
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé

Les étapes

» ÉTAPE 1

Dans un saladier, verser le yaourt nature, la farine, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.

» ÉTAPE 2

Rajouter les 3 oeufs, mélanger.

» ÉTAPE 3

Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.

» ÉTAPE 4

Mélanger encore, la pâte doit être lisse.

» ÉTAPE 5

Beurrer un moule et y verser la pâte.

» ÉTAPE 6

Mettre au four 30 min à 180°C (thermostat 6).
Surveiller régulièrement.

C'est prêt ! Dégustez !

Astuce

Tu peux ajouter des pépites de chocolat, des morceaux de fruits frais ou des fruits secs.

Création graphique et impression : CD16 - Crédit photo : ©AdobeStock - Freepik