



Difficulté ★★☆☆

Gâteau au Yaourt



8



20 min



30 min



--

INGREDIENTS

1 yaourt nature

3 œufs

½ pot d'huile de tournesol

2 pots de sucre en poudre

2 pots de farine

6 g de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

Du sucre glace

Le zeste d' un citron (facultatif)



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°.
- Vide le pot de yaourt dans un grand bol et utilise-le pour mesurer les autres ingrédients.
- Ajoute tous les autres ingrédients, sauf le sucre glace, et mélange énergiquement au fouet pour obtenir une pâte bien lisse et homogène.
- Verse la pâte de ton gâteau au yaourt dans un moule beurré de 22 cm de diamètre.
- Enfourne pendant 30 minutes.
- Tu peux vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, plante-le au centre de ton gâteau : la lame doit ressortir sèche. Sinon, prolonge la cuisson de 8 minutes.
- À la sortie du four, laisse ton gâteau refroidir sur une grille et termine en le saupoudrant de sucre glace.

CONSERVATION

Le gâteau au yaourt se conserve à température ambiante, dans une boîte hermétique jusqu'à 10 jours.