



LE GATEAU AU YAOURT

Ingrédients : 1pot de yaourt nature/ un demi pot d'huile/ 1 pot de sucre/ 3 pots de farine/ 2oeufs/ 1 zeste de citron/ 1 sachet de levure/ 1 saladier/ 1 fouet/ 1 moule à gâteau.

1. Tout d'abord une astuce, utilise le pot de yaourt comme unité de mesure.
2. Verse dans le saladier, le yaourt, un demi pot d'huile, 1 pot de sucre, 3 pots de farine, 2 œufs.
3. Mélange bien le tout à l'aide du fouet.
4. Ensuite, ajoute 1 zeste de citron et 1 sachet de levure.
5. Bien remuer le tout à l'aide du fouet.
6. Verse la pâte dans le moule à gâteau.
7. Mettre au four, thermostat 6 (180 degré), et laisser cuire pendant 30 minutes.
8. Pour vérifier si le gâteau est cuit, prendre la pointe d'un couteau et la mettre dans le gâteau. Si le gâteau est cuit la pointe du couteau sera sèche.
9. Laisse refroidir et déguste ! MIAM !

Le Petit + : Tu peux ajouter à ta pâte, avant de la cuire, des morceaux de pommes, de poires...
Si tu le souhaites !



Bonne dégustation