

Gâteau au yaourt et ses variantes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 6-8 personnes :

- 1 yaourt nature
- 1 pot de sucre semoule
- 1 pot d'huile
- 2 oeufs
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans une jarre, mélanger le yaourt et le sucre. Ajouter l'huile, puis les oeufs entiers. Bien mélanger. Ajouter la farine avec la levure mélangée. Parfumer avec le parfum voulu (sirop, fruits secs, cacao, etc), en séparant la pâte en deux si nécessaire.

3. Verser dans un moule beurré et faire cuire 20 minutes. Démouler tiède.

Parfums : Quelques parfums possibles :

- séparer la pâte en deux, ajouter à une moitié 50 g de cacao amer en poudre, et à l'autre moitié de l'arôme de vanille (ou bien remplacer le yaourt nature par un yaourt à la vanille)
- séparer la pâte en deux, ajouter à une moitié 50 g de cacao amer en poudre, et à l'autre moitié 3 à 4 cuillerées à soupe de sirop de menthe
- ne pas mettre de sucre semoule et incorporer 3 cuillerées à soupe de miel d'acacia ainsi que 100 g de cerneaux de noix très grossièrement concassés
- ajouter à la pâte 150 g de noix de coco râpée
- ajouter à la pâte 100 g d'amandes en poudre et 50 g d'amandes effilées
- ajouter à la pâte deux pommes épluchées coupées en dés
- ajouter à la pâte deux poires épluchées coupées en dés
- ajouter à la pâte une banane coupée en morceaux et une cuillerée à café de cannelle en poudre

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>