



## Gâteau au yaourt

La recette du gâteau au yaourt est présente dans toutes les cuisines familiales.

Aussi, je me contenterai d'en rappeler les proportions.



### *Les ingrédients*



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



### *La préparation*



Dans un saladier, verser le pot de yaourt, le sucre en poudre et les oeufs. Remuer.

Quand le mélange est homogène, ajouter la farine et la levure en remuant après chaque pot ajouté.

Quand la pâte est homogène, ajouter l'huile et mélanger.

Verser la préparation dans un moule à manqué ou un moule à cake beurré et mettre à cuire à four moyen 170°C pendant environ 30 minutes. Quand le couteau ressort propre, c'est cuit. Démouler et déguster!



### *Trucs et astuces*



Pour rendre votre gâteau plus **moelleux**, remplacez 1 pot de farine par 1 pot de Maïzena, l'huile par 100g de beurre fondu refroidi. Au lieu d'incorporer les oeufs entiers, ajoutez d'abord les jaunes d'oeufs dans la pâte puis les blancs montés en neige.



### VARIANTES FACILES

Ajoutez 125 g de poudre de noix de coco à l'appareil de base ou 1 cuillère à café de thé matcha.

Les enfants apprécieront de grignoter un gâteau vert et parfumé.

Vous pouvez aussi faire fondre au micro-ondes 100g de chocolat à pâtisser (noir, au lait, au café, praliné ou blanc) avec 3 cs de crème liquide et incorporer à l'appareil juste avant d'enfourner.

<http://mac3ronchartr8us.canalblog.com/>