

# Petits cakes pudding à la farine de noisette



Pour 6 petits cakes :

1 yaourt nature

1 pot de sucre en poudre

1 pot de farine de noisette + 2 pots de farine ordinaire

$\frac{1}{2}$  pot d'huile neutre + 2 œufs

$\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique

1 sachet de poudre à pudding (saveur vanille)

\*\*\*\*\*

- Mélanger le yaourt avec le sucre et les œufs.
- Ajouter les farines, la levure et la poudre à pudding. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse, tout en versant l'huile.
- Remplir le moule à petits cakes (6 empreintes de 12 x 6 cm, ici).
- Enfourner pendant 15 à 20 minutes à 180°C (four préchauffé).
- Laisser refroidir quelques minutes avant de déguster.

BZH  
sandra