

Gâteau 100 % vanille

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- 1 yaourt à la vanille (voire 60 g de crème de soja et 60 g de lait de soja)
- 3 œufs
- 1/2 pot de yaourt d'huile neutre (genre pépins de raisins ou colza) = 60 g
- 2/3 de pot de yaourt de sucre blond de canne = 80 g
- 3 pots de farine de blé bio = 220 g
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càc de vanille en poudre bio

Mélanger le yaourt avec les oeufs en les ajoutant un à un et en remuant entre chacun. Ajouter les pots de farine un à un ainsi que la levure et la vanille. Terminer par l'huile petit à petit en l'incorporant bien totalement à la pâte.

Verser celle-ci dans le moule recouvert de papier cuisson.

Enfourner à 160°C pour 10 min, puis augmenter à 170°C pendant 10 min, et enfin à 180°C pendant les 10 dernières min. Le gâteau doit être gonflé et bien doré. Laisser tiédir avant de déguster.

