

Cuajada au yaourt



Pour 6 personnes :

- 1 yaourt nature ou fromage blanc 0%
- 2 œufs
- 2 mesures de farine
(dosage avec le pot de yaourt)
- 4 mesures de lait
- 2 mesures de sucre
- 125 g de beurre (j'en ai mis que 75 g)
- 1 CC de cannelle en poudre (± selon le goût)
- 2 sachets de sucre vanillé
- Sucre glace (pour la déco)

- Dans un saladier, verser le yaourt, le beurre fondu et bien mélanger.
- Rajouter les œufs, le sucre (+ 1 sachet de sucre vanillé), le lait, la farine et bien mélanger. Utiliser le fouet pour obtenir une pâte bien homogène (Ça ressemble plus à une pâte à crêpes qu'à une pâte à gâteau).
- Beurrer le moule et verser la préparation dedans.
- Saupoudrer de cannelle (j'ai mélangé le second sachet de sucre vanillé avec une cuillère à café de cannelle) et mettre à four préchauffé à 150°C pendant 40 minutes, minimum.
- Servir bien froid, saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Pour ceux qui n'aiment pas la cannelle, un sachet de « bon » sucre vanillé (au sucre de canne avec les petits grains dedans...) fait très bien l'affaire. De plus, si le gâteau reste trop pâle au bout des 40 min, ne pas hésiter à monter le thermostat à 200° et à prolonger la cuisson 10 min supplémentaires.

