

Gateau au yaourt

- 1 pot de yaourt nature de 125 g
- 1 pot d'huile de tournesol ou 115 g
- 150 g de sucre voire moins
- 4 pots de farine ou 280 g
- 1 sachet de 10 g de levure chimique
- 3 œufs

Instructions

1 Préchauffez votre four à 160 degrés.

2 Si vous avez un robot (KitchenAid, Thermomix, ...), mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez à vitesse moyenne pendant 30 secondes.

3 Si vous n'avez pas de robot, mélangez le yaourt, l'huile et le sucre.

4 Ajoutez la farine et la levure chimique.

5 Ajoutez les œufs, les uns après les autres.

6 Ajoutez les ingrédients complémentaires (pépites de chocolat, morceaux de pommes, etc) et mélangez délicatement.

7 Versez la préparation dans votre moule préalablement beurré.

8 Cuisez une heure.

9 Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau.

10 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Revision #1

Created 2026-03-22 21:03:21 UTC by Guigui

Updated 2026-03-22 21:04:31 UTC by Guigui