



GÂTEAU AU YAOURT



Pour 12 tranches | Préparation 15 mn | Cuisson 30 mn

Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 1 pot de sucre
- 3 pots de farine de blé type 65 ou 80
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile végétale (tournesol, coco ...)
- 1/2 sachet de levure chimique

Ustensiles

Pot de yaourt
Saladier
Cuillère
Cuillère en bois
Moule à cake ou à manqué



©Elodie Charbonnier

Préparation de la recette

Préchauffer le four à 170°C.

Dans un saladier, mettre le yaourt, le pot de sucre, ajouter les 3 oeufs entiers - Mélanger.

Ajouter 2 pots de farine - Mélanger.

Ajouter le dernier pot de farine et la levure - Mélanger.

Ajouter le 1/2 pot d'huile - Mélanger, la pâte doit être lisse, sans grumeaux.

Huiler légèrement le moule et verser la préparation.

Cuire environ 30 minutes au four.

Vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec une lame qui doit ressortir sèche.

Astuce

Après avoir versé le yaourt, rincer et essuyer le pot avant de l'utiliser comme contenant.

Dégustation : Un classique, parfait pour le petit déjeuner ou le goûter des enfants et des plus grands !

Variantes

Coco : remplacer 1 pot de farine par 1 pot de noix de coco râpée et l'huile de tournesol par de l'huile de coco.

Chocolat : remplacer 1 pot de farine par 1/2 pot de cacao non sucré et 1/2 pot de farine.

Possibilité d'ajouter 100g de pépites de chocolat noir.

Pomme cannelle : couper 3 pommes en fines lamelles. Réserver quelques lamelles pour la décoration et incorporer le reste dans la préparation avec 1/2 cuillère à café de cannelle, mélanger délicatement et verser dans le moule. Disposer les lamelles restantes sur le dessus pour décorer. Enfourner pour 40 minutes environ.



Informations nutritionnelles du gâteau au yaourt nature

Recette pour un gâteau de 600 g, soit 12 tranches de 50 g

	Pour 100 g	Pour 1 tranche de 50 g
Energie	305 kcal / 1 282 kJ	153 kcal / 641 kJ
Protéines	6,6 g	3,3 g
Lipides	12,6 g	6,3 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2 g	1 g
Glucides	40,4 g	20,1 g
<i>dont sucres</i>	20,2 g	10,1 g
Fibres	1,2 g	0,6 g
Sel	NC	NC