

Gâteau au yaourt facile

750g.com

Un régal au délicieux goût de yaourt qui convaincra les plus réticents. Les pots de yaourts vides sont utilisés comme doseurs.

Pour : 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 50 minutes

3 cl de rhum

1 sachet de levure chimique

20g de beurre pour le moule

1 pincée de sel

2 œufs

2 pots à yaourts remplis de sucre en poudre

3 pots à yaourts remplis de farine

1/2 pot à yaourt d'huile

1 pot de yaourt nature

Étape 1 :

Préchauffez le four à 180 ° C (thermostat 5_6). Versez le yaourt dans un plat et rincez le pot, il vous servira pour les mesures des autres ingrédients.

Étape 2 :

Ajoutez le sucre, la farine, l'huile et le sel. Ajoutez ensuite les œufs entiers, le rhum et la levure. Mélangez bien et vigoureusement, vous devez obtenir un mélange lisse et sans grumeaux.

Étape 3 :

Beurrez un moule rond et mettez-y la pâte. Enfouez et laissez cuire pendant 50 minutes. (Pour vérifier si le gâteau est cuit, enfoncez un couteau au centre, il doit ressortir sec, sans résidus).

Étape 4 :

Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le bien refroidir.

Étape 5 :

Servez froid, avec l'accompagnement de votre choix (personnellement, je trouve ce gâteau divin avec de la crème anglaise bien fraîche).

