



Gâteau au yaourt

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 1 yaourt nature - Conservez le pot pour mesurer les quantités
- 1 pot d'huile de tournesol
- 1 pot de lait Juste & Vendéen
- 4 pots de farine
- 3 pots de sucre
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- Fleur d'oranger
- Sucre glace

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 180°C.
- 2) Mélangez tout simplement les ingrédients un à un en suivant l'ordre suivant et en conservant le pot de yaourt comme mesure: levure, yaourt, huile, lait, sucre, farine, œufs et fleur d'oranger.
- 3) Versez la pâte dans un moule rond non-adhésif et enfournez pour environ 30 minutes de cuisson.
- 4) Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche). Démoulez et saupoudrez de sucre glace.

L'avantage du gâteau de yaourt est que vous pouvez le parfumer avec ce que vous aimez. La fleur d'oranger peut être remplacée par de l'arôme de vanille, du coïntreau, etc.