

GÂTEAU AU YAOURT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 150g Sucre en poudre
- 3 Oeufs
- 200g Farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 125g Yaourt nature
- 80g Huile de tournesol

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Huiler un moule à gâteau en couronne et réserver.
- Mettre 150g de sucre dans le bol et pulvériser 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Prélever 1 c. à soupe de sucre glace et réserver pour la finition.
- Ajouter au sucre glace resté dans le bol 3 œufs, 200g de farine, 1cc de levure chimique, 125g de yaourt, 80g d'huile de tournesol, puis mélanger 30 sec/vitesse 5.
- Transvaser la préparation dans le moule préparé, enfourner et cuire 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule avant de démouler sur un plat.
- Laisser refroidir complètement avant de saupoudrer avec le sucre glace réservé et de servir.