

Gâteau au yaourt

Ingrédients :

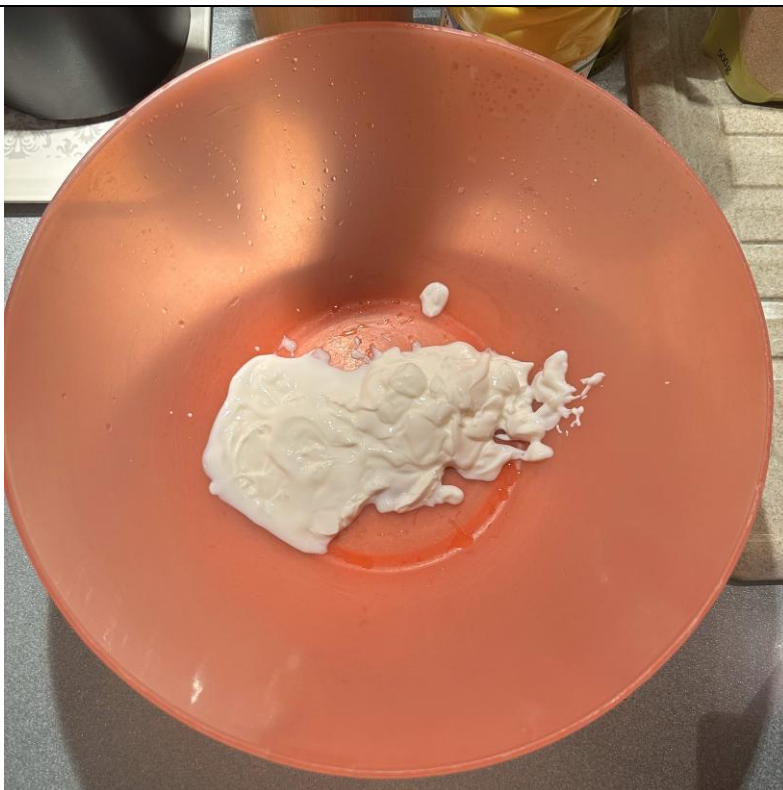


- 1 pot de yaourt nature
- 1 pot de sucre de canne
- 3 œufs
- ½ pot d'huile tournesol
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :



Verser un yaourt nature ou aromatisé :



Remplir un pot de sucre de canne :



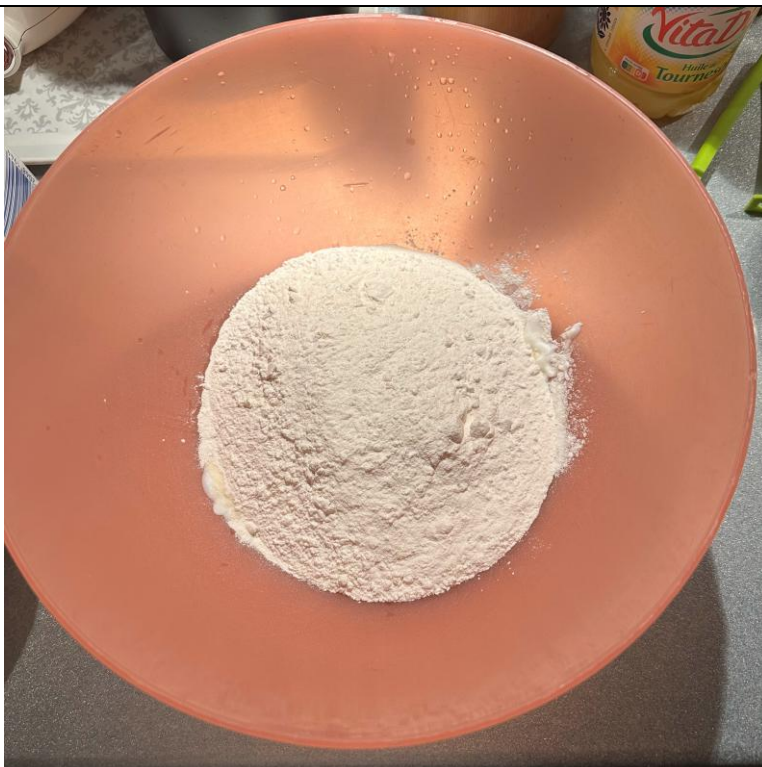
Verser le sucre :



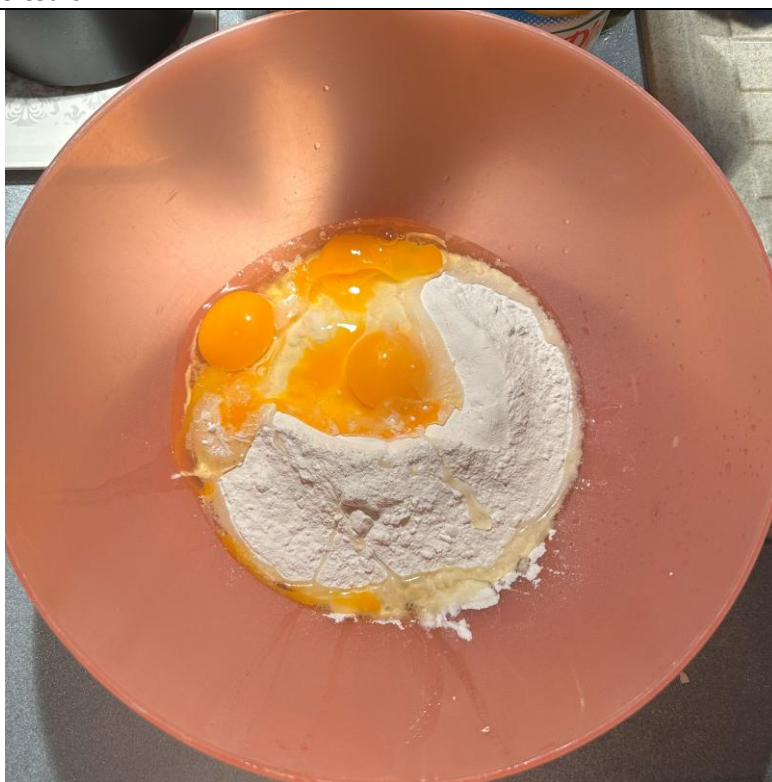
Remplir 3 pots de farine :



Verser les 3 pots de farine :



Casser et verser 3 œufs :



Verser 1 sachet de sucre vanillé :



Remplir à moitié le pot d'huile tournesol :



Verser le ½ pot d'huile tournesol :



Ouvrir 1 sachet de levure chimique :



Verser 1 sachet de levure chimique :



Effectuer un premier mélange manuellement :



Verser du lait pour que cela soit moins pâteux et de sorte à obtenir une pâte plus liquide :



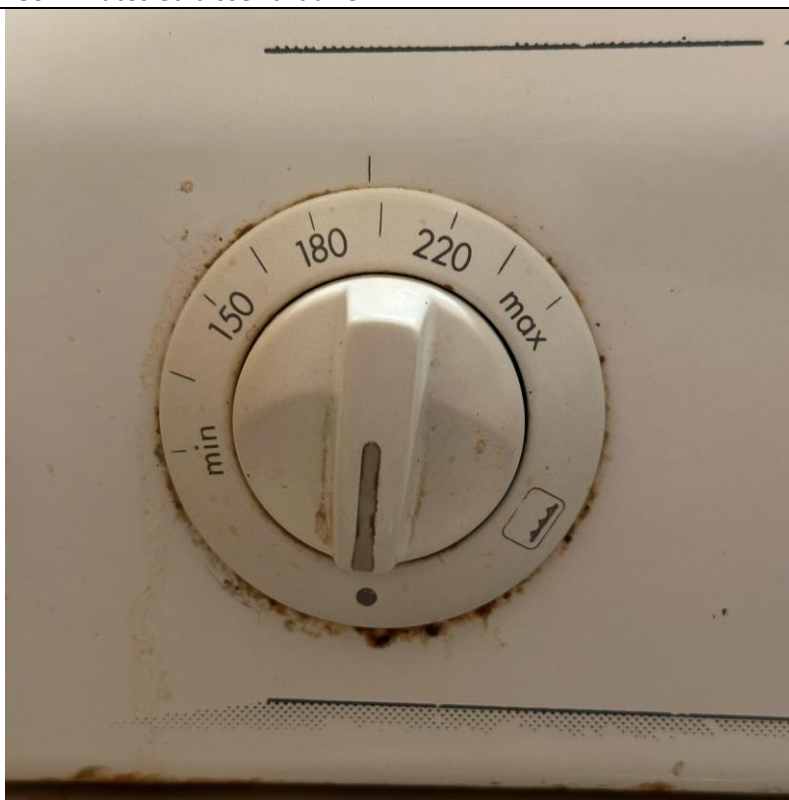
Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte raisonnablement liquide et bien mélangée :



Verser la pâte dans le plat à gâteau :



Régler le four à 180 minutes et laisser chauffer :



Après environ 30 à 40 minutes de cuisson, nous obtenons ce délicieux gâteau :



FIN