

# Recette du gâteau au yaourt :

Ingrédients : (l'unité correspond au pot de yaourt que vous avez pris)

- 2 pots de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- + accompagnement si vous le souhaitez (exemple : chocolat, fruits ...)
- Un peu de beurre (pour le moule)

Outils :

- Un saladier
- Un fouet
- Un moule à gâteau (approprié à la forme que vous souhaitez du gâteau)
- Une maryse, si vous en avez besoin.

Etapes de réalisation de la recette :

- 1) Beurrez le moule
- 2) Préchauffez le four à 180 °C
- 3) Dans le saladier, mettez, dans l'ordre le yaourt, le sucre, la farine, les œufs, la levure et le sucre vanillé puis mélanger à l'aide du fouet.
- 4) Si vous avez un accompagnement, rajoutez le à la pâte obtenue et mélanger (toujours à l'aide du fouet).
- 5) Versez la pâte dans votre moule. (Vous pouvez vous aider d'une maryse).
- 6) Faites cuire environ 20 à 25 minutes le gâteau.

Tips : pour vérifier qu'un gâteau est cuit, planter la lame d'un couteau dedans, si elle ressort sans reste de pâte, c'est qu'il est cuit, sinon, il faut encore patienter un peu.

- 7) Après la cuisson, démouler le gâteau, une fois qu'il a refroidit et dégustez-le ou décorez-le à vos envies !