

# Gâteau au yaourt

Un gâteau pour retomber en enfance ! Ultra-simple et rapide, ce grand classique de la pâtisserie et du goûter plaira à tous les gourmands.

environ 5 - 6 personnes



Débutant

up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

- 1 pot de yaourt nature
- 3 pots de farine de blé
- 2 pots de sucre
- 0,5 pots de huile
- 1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
- 0,5 sachets de Levure Chimique Dr.Oetker
- 3 oeufs
- 1 gr. de sel

- 1 Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Beurrez et farinez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.
- 3 Versez le yaourt dans un récipient. Le pot de yaourt vous servira ensuite d'outil de mesure.
- 4 Cassez et battez les œufs dans un récipient. Ajoutez le yaourt puis le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel et mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine et la levure en mélangeant bien. Terminez avec l'huile (ajoutez-la en filet pour éviter les projections).

Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire en surveillant la cuisson :

**Position de la grille : Milieu**

- 5 Pour vérifier la cuisson du gâteau, plantez la lame d'un couteau : si elle ressort sèche, le gâteau est prêt. Dans le cas contraire, poursuivez la cuisson. Laissez refroidir puis démouler.

#### Conseils

- Pour pouvez également réaliser un gâteau en utilisant un yaourt aromatisé (citron, vanille...) ou un yaourt au lait de soja ou de chèvre selon vos préférences...
- Pour un cake encore plus gourmand, ajoutez-y des fruits frais : tranches de pommes, framboises...Ou encore de la confiture, de la pâte à tartiner, des pépites de chocolat...