

LE GÂTEAU AU YAOURT

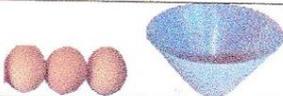


INGREDIENTS :

					
1 YAOURT	SUCRE	FARINE	HUILE	3 OEUFS	½ SACHET DE LEVURE

OUTILS :

			
CUILLÈRE	FOUET	SALADIER	MOULE

1		Verser le yaourt dans le saladier.
2		Verser les 2 pots de sucre.
3		Verser les 3 pots de farine.
4		Mélanger.
5		Verser le ½ pot d'huile.
6		Casser les 3 œufs.
7		Verser le ½ sachet de levure.
8		Bien mélanger.
9		Huiler le moule et verser la pâte dedans.
10		Faire cuire à four moyen (thermostat 7) pendant 25 minutes.



Gateau marbré

* * * * *

1 yaourt

3/4 de pot d'huile

1 pot de sucre

3 pots de farine

3 œufs

1 sachet de levure

3/4 de pot de cacao

Mélanger le yaourt, le sucre, l'huile, les œufs, la farine et la levure.

Une fois la pâte assez liquide, peser la pâte et verser dans un récipient 1/3 de la pâte. Y ajoutez le cacao en poudre et mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer le moule. Verser une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée et finir par une couche de pâte nature.

Mettre au four pendant 35 minutes (vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau).