Gâteau au yaourt classique

Le gâteau des débutants : un pot de yaourt sert de mesure et le résultat est moelleux à tous les coups. Prêt en dix minutes.

8 personnes	10 min préparation	35 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pot de yaourt nature (125 g)
- 2 pots de sucre (170 g)
- 3 pots de farine (230 g)
- 1 pot d'huile de tournesol (100 ml)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule à cake ou à manqué.
2. Mettre le yaourt, le sucre, les œufs, l'huile et la vanille dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 4
4. Verser la pâte dans le moule.
5. Cuire 35 minutes à 180°C, jusqu'à ce qu'une lame en ressorte sèche.
6. Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Utilise le pot de yaourt vide pour mesurer tous les autres ingrédients, tu gagnes du temps.

Conservation : 4 jours sous une cloche ou dans une boîte.