



Le Gâteau au Yaourt

la recette de mimi

Avant de commencer ta recette assure toi que tu as bien tous les ingrédients dans ton frigo, et munis toi aussi de :

- un grand récipient
- une grande cuillère
- une petite cuillère
- un verre
- un fouet
- un moule à gâteau
- un four

Ingrédients:

- 1 pot de yaourt (nature ou vanille)
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 pot de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à café d'huile de fleur d'arange

Si tu es gourmand, tu peux y ajouter des noix secs, ou même des pommes !

Préparation:

1. Préalablement, à l'aide de tes parents, fais chauffer le four thermostat 5.
2. Verse tous les ingrédients dans ton grand récipient en commençant d'abord par les œufs. Ensuite mélange bien, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
3. Prépare ton moule à gâteau, tu dois l'enduire d'une fine couche de beurre ou d'huile, ensuite verse un peu de farine dans ton moule et répartir la en tapotant sur le moule et jette le surplus, tu dois obtenir une fine couche blanche à l'intérieur de ton moule.
4. Enfin, verse la pâte à gâteau dans le moule et mets-le au four.

Le temps de cuisson est de 3/4 d'heure, mais n'hésite pas à vérifier la cuisson toutes les 10 minutes (au cas où la pâte déborderait). Et voilà, tu n'as plus qu'à démoder ton gâteau et à le servir!

Bon appétit !

Astuce: si tu as peur que la pâte de ton gâteau colle au fond du moule, tu peux rajouter une feuille de papier sulfurisé avant de verser la pâte.

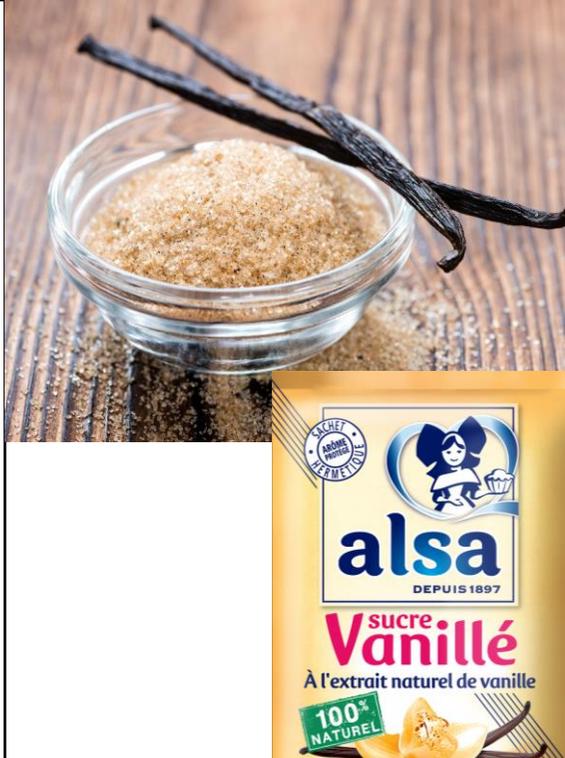
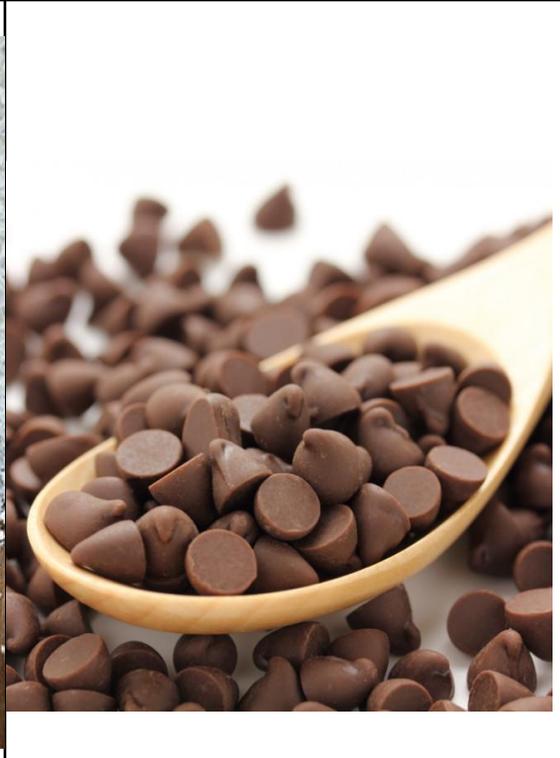
Man: 23.05.17













© Thinkstock/Getty Images / Femme Actuelle



© Manceau/Photocuisine / Femme Actuelle

