

# Gâteau au yaourt



## Ingrédients :

- 1 pot de yaourt
- 2,5 pots de farine
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- le jus d'1/2 citron

## Ustensile utilisé :

Yaourtière Multi-Délices SEB

## Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients (yaourt, sucre, oeufs, farine, huile, levure) sauf le jus de citron jusqu'à obtenir une préparation assez lisse. Ajouter ensuite le jus de citron afin de faire gonfler la pâte. Verser la préparation dans les pots jusqu'à mi-hauteur
2. Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max. Faire cuire 25 mn en mode dessert lacté. Laisser refroidir puis démouler chaque petit gâteau au yaourt