



Gâteau aux yaourts



C'est l'un des tous premiers gâteaux que l'on apprend à faire quand on est enfant. D'abord, il est facile à faire, pas besoin de savoir lire une balance, il suffit d'un pot de yaourt, d'un peu de farine, de sucre et de l'huile... et d'un adulte pour le four.

Et en plus, c'est super bon !

Ingrédients :

- 3 yaourts,
- 4,5 pots de farine,
- 3 pots de sucre,
- $\frac{3}{4}$ de pot d'huile
- 1,5 sachet de levure
- Beurre (ou autre matière grasse) et farine pour le moule
- et pourquoi pas du chocolat, des noisettes...

Préparation :

1. Je lis bien toute la recette
2. Je demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)
3. Je mets les yaourts dans un saladier
4. Je mélange la farine et la levure à part
5. J'ajoute ce mélange aux yaourts
6. Je mélange le sucre et la levure dans un autre bol
7. Je verse ce mélange à la préparation
8. J'ajoute l'huile et je mélange bien afin d'obtenir une texture homogène.
9. J'étale du beurre sur tout le plat à l'aide d'un essuie-tout (ou de tes doigts).
10. Je verse un peu de farine dans le plat et recouvre toute la surface en inclinant le plat.
11. Je dépose la préparation dedans
12. Et je demande à un adulte de le mettre au four

13. Je mets une alarme ou un minuteur sur 30 minutes
14. Quand l'alarme sonne, je vérifie la cuisson à l'aide d'un couteau propre que j'enfonce dans le gâteau. S'il ressort sec, mon gâteau est cuit, s'il y a des traces d'humidité ou de vapeur, l'adulte remet le gâteau pour 5 à 10 minutes, et je vérifie à nouveau
15. Ne mets pas de sucre glace dessus, nous le ferons le jour même

Si tu es allergique aux laitages, essaie avec un yaourt de soja ou d'amande

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€