



GATEAU au Yaourt à la Vanille

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 240g de farine de Gruau (ou farine T45)
- 180g de sucre fin
- 3 gros oeufs
- 2 yaourts au lait entier nature
- 2 c.à café rase de levure chimique
- 100g de beurre doux fondu
- 1 c.à café d'arôme de vanille liquide
- 2 c.à café de vanille en poudre (ou 2 sachets de sucré vanillé)
- 1 c.à soupe de sucre glace

Matériel : 1 moule à manqué 20cm

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Fouetter pendant 3 mn le sucre et les oeufs entiers jusqu'à blanchiment du mélange.

2 – Ajouter les yaourts, la farine et la levure chimique. Verser ensuite le beurre à peine fondu, la vanille (liquide et en poudre).

3 – Verser la préparation dans un moule à manqué beurré. Saupoudrer le dessus de la pâte avec du sucre glace avant d'enfourner : une légère croûte se formera à la cuisson.

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C pour 30 mn environ.

Tester la fin de cuisson avec un couteau qui doit ressortir sec.
Démouler délicatement quand le gâteau est tiède et le laisser refroidir.