

Gâteau au yaourt façon damier

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 3 pots de farine
- 1,5 pots de sucre
- 1 sachet de levure
- 1/2 pot d'huile
- 1cs de vanille liquide
- 1cc à café de cacao non sucré, type Vanhouten



Ustensiles spécifiques : un fouet, un cul-de-poule, une spatule, une plaque aluminium perforée et un moule tablette en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule tablette sur la plaque perforée.
- Mélanger tous les ingrédients secs dans un cul de poule (farine, sucre et levure).
- Ajouter les œufs et le yaourt. Bien mélanger.
- Terminer en ajoutant l'huile et bien mélanger de nouveau.
- Remplir la moitié du pot de yaourt vide de préparation et ajouter le cacao.
- Laisser la préparation au cacao et remplir un carré sur deux du moule tablette.
- Ajouter la vanille liquide dans la préparation nature restante.
- Remplir les autres carrés à l'aide de cette préparation vanillée.
- Verser le reste de crème sur l'ensemble des carrés.
- Enfourner +/- 30 min puis laisser refroidir.

Bon appétit !