



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau au yaourt aux noix .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ pot d'huile
- 1 pot $\frac{1}{2}$ de sucre en poudre
- 1 pot de yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pots $\frac{1}{2}$ de poudre de noix
- 3 gros oeufs
- 3 pots de farine tamisée

- Casser, nettoyer et mixer les noix. Dans un saladier verser le contenu du yaourt nature
- Se servir du pot utilisé et nettoyé comme mesure pour les pots d'après
- Rajouter 1 pot et $\frac{1}{2}$ de sucre, bien mélanger
- Rajouter 3 pots de farine tamisée, en mélangeant entre chaque pot
- Rajouter au fur et à mesure la poudre de noix, puis $\frac{3}{4}$ de pot d'huile
- Rajouter les jaunes d'oeufs un par un, bien mélanger
- Saupoudrer de sucre vanillé et de la levure chimique, bien mélanger
- Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation
- Beurrer un moule et enfourner à four préchauffé pour 45 minutes de cuisson th. 5