



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

. Gâteau au yaourt pomme kiwi .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de levure chimique
- 1 yaourt nature
- 100 g de sucre
- 125 g de farine
- 2 c.à.s d'huile
- 2 gros œufs
- 2 kiwis
- 2 pommes
- 4 c.à.s de cannelle

- Peler et découper les fruits en morceaux épais
- Dans un saladier mélanger les œufs battus puis le sucre, la farine et la levure tamisées et l'huile
- Bien remuer entre chaque ajout d'ingrédients, puis incorporer les morceaux de fruits
- Verser la préparation dans un moule légèrement huilé et fariné. Enfourner pour 1 heure à 180°C th.6

Astuce : la durée de cuisson dépend du gâteau et de sa hauteur. Le moule étant petit mais haut prend plus de temps à cuire car la base est plus petite. A contrario dans un moule à cake la cuisson aurait été un peu plus rapide : environ 45 minutes à 180°C

