

Gâteau au yaourt aux pommes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 yaourt nature
- 3 pots de yaourt de farine
- 2 pots de sucre
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pommes



Préparation du gâteau au yaourt

1. Verser le pot de yaourt nature dans un saladier, se servir du pot vide comme mesure pour la farine, le sucre et l'huile.
2. Ajouter au yaourt 3 pots de farine, 2 pots de sucre, 1/2 pot d'huile, les 3 oeufs, la levure et le sucre vanillé.
Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
4. Peler et couper les pommes en petits morceaux (selon le goût), répartir ces morceaux dans la pâte (ou directement dans le moule préalablement beurré, puis verser la pâte).
5. Beurrer un moule à gâteau et y verser.
6. Mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes.
7. Surveiller en fin de cuisson pour que le gâteau ne soit pas trop cuit.