

UNE RECETTE

Gâteau au yaourt aux amandes et framboises

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer et fariner un moule à manqué de 22cm de diamètre. Tapisser le fond avec du papier sulfurisé.

Dans un saladier battre le yaourt, l'huile et le sucre avec une cuillère en bois.

Dans un autre récipient, tamiser la farine, ajouter la levure chimique et la poudre d'amande et mélanger.

Ajouter les oeufs, un par un au yaourt, en battant bien entre chaque oeuf.

Ajouter la farine, en 3 lots, en mélangeant doucement entre chaque addition avec une spatule. Ne pas trop mélanger, arrêter dès que la farine est incorporée.

Verser la moitié de la préparation dans le moule. Couvrir avec une couche de framboises (utiliser la moitié).

Verser le reste de la préparation par dessus et couvrir encore avec le reste des framboises.

Mettre à cuire au four pendant 40 à 50 min. 10 minutes avant la fin de cuisson, couvrir la surface du gâteau avec les amandes effilées et saupoudrer avec les 2 cuillères à soupe de sucre.

Le gâteau est prêt quand il rebondit au toucher. Il sera bien

INGRÉDIENTS

- 2 pots de yaourt nature (chaque pot contenant 125ml)
- 2 pots de sucre cassonade
- 1/2 pot d'huile
- 3 oeufs à température ambiante
- 1/2 pot de poudre d'amande
- 3 pots de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 300g de framboises

USTENSILES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PRODUITS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VERBES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

