

GATEAU AU YAOURT DE BREBIS

PREPARATION 15 MINUTES - CUISSON 30 MINUTES

Pour 4-5 personnes

3 oeufs

1 yaourt de brebis

1 sachet de levure

2 pots et demi de farine de grand épeautre T110

1 pot de yaourt de sucre de coco

1 sachet de sucre vanillé

1 demi-pot de yaourt d'huile de tournesol ou d'huile d'olive douce

Mettre dans l'ordre, dans un saladier,

Le pot de yaourt de brebis, la farine, le sucre, le sucre vanillé. Mélanger.

Ajouter trois oeufs entiers, puis l'huile et la levure

Bien mélanger, la pâte doit être lisse.

Huiler un moule à gâteau. Y verser la pâte. Mettre au four 30 minutes à 180°.

Le gâteau est cuit quand la lame du couteau ressort sèche.

