

proposé par: Franck à mar 26 août 2008 20:56:41 CEST



description

Un gâteau familial avec son petit fourrage...

ingrédients

Le pot de yaourt sert de mesure pour la recette

Gâteau aux yaourts

- 30 grs de beurre ramolli
- 2 pots de yaourt
- 2 pots de sucre
- 1 pot et demi de farine
- 1 pot et demi de maïzena
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 oeufs

Fourrage

- 7 petits suisses à 40 % de matière grasse
- un peu de sucre roux
- 3 bonnes cuillères à soupe de confiture de fraises

préparation

Gâteau aux yaourts

-
Ramollir le beurre préalablement avant de le rajouter à la préparation

-
Mélanger les ingrédients, yaourt, sucre, farine, maïzena, levure, extrait de vanille et les oeufs ensemble dans un grand saladier

-
Huiler et fariner un plat à gâteau de 26 cm de diam. environ à bords assez hauts

-
Mettre la préparation dans le plat

-
Faire cuire 40 à 45 mn à four chaud à 180° C

-
Une fois cuit, démouler quand le gâteau est un peu refroidi

-
Couper dans le sens de la largeur

Fourrage

-
Mélanger les petits suisses, le sucre et la confiture dans un bol

-
Mettre au frigo pour refroidir

Une fois refroidi, étaler dans le gâteau aux yaourts et déguster

**remarques **

durée&nbsp;	1 heure	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	6 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	