

Gâteau marbré

Ustensiles :

- 1 saladier,
- 1 cuillère à café,
- 1 fouet,
- 1 moule,
- 1 pot de yaourt.

Ingrédients :

- 1 yaourt nature,
- 2 œufs,
- ½ pot d'huile de tournesol,
- 1 ou 2 pot(s) de sucre suivant votre goût,
- 3 pots de farine,
- 1 cuillère à café de levure chimique.

Avant de commencer à préparer le cake, faites chauffer le four pendant ¼ d'heure à 180°C.

Versez le yaourt dans le saladier.

Ajoutez les 2 œufs et le ½ pot d'huile de tournesol.

Remplissez 1 ou 2 fois le pot de yaourt de sucre et mélanger le tout.

Ajoutez 3 pots de farine et 1 cuillère à café de levure chimique.

Remuez bien avec le fouet jusqu'à obtenir une belle pâte.

Huilez légèrement le moule et versez-y la pâte.

Mettez au four et laissez cuire 35 à 40 min. à 180°C.

Variantes :

Au chocolat : remplacez 1 pot de farine par 1 pot de cacao en poudre.

Aux amandes : remplacez 1 pot de farine par 1 pot de poudre d'amandes.

A la noix de coco : remplacez 1 pot de farine par 1 pot de noix de coco en poudre ou copeaux.