

# GÂTEAU AU YAOURT À LA FLEUR D'ORANGER



## COMMENT RÉALISER UN GÂTEAU AU YAOURT À LA FLEUR D'ORANGER ?

Une **recette du gâteau au yaourt** qui allie la légèreté du célèbre **gâteau au yaourt** et la finesse de l'orange. Un **gâteau** raffiné et simplissime que même les jeunes **enfants** peuvent réaliser.

## LES INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU AU CHOCOLAT :

- 1 pot de **yaourt** nature
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre à la fleur d'oranger
- 1/2 paquet de levure
- 2 pots (équivalent pot de yaourt) de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile

## LES ÉTAPES DU GÂTEAU AU YAOURT À LA FLEUR D'ORANGER:

1. Verser le **yaourt** dans un grand bol.
2. Utiliser le pot de yaourt vide comme doseur pour la suite de la recette.
3. Mettre dans le bol 2 pots de **yaourt** de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, ½ pot de yaourt d'huile.
4. Mélanger les ingrédients pour obtenir un mélange moussieux.
5. Ajouter 3 pots de yaourt de farine en une seule fois, le sel et la levure et tourner pour bien mélanger. Le mélange peut se faire à la main ou au batteur.
6. Beurrer le moule.

7. Verser la pâte dans le moule.

8. Mettre à cuire dans un four pré-chauffé à 200 C° pendant 20 à 30 minutes, puis baisser le four à 180 C° pour environ 30 mn supplémentaires.

**Vous n'avez plus qu'à déguster votre gâteau !**

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

**6,49 €**

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)