



Gâteau au yaourt simplissime

Description

Le gâteau au yaourt est un grand classique. C'est d'ailleurs souvent l'un des premiers gâteaux que l'on prépare. C'est une recette si facile qu'elle peut être faite par tout le monde. En plus, elle peut être adaptée à tous les goûts : vanille, citron, orange, chocolat, marbré, pépites de chocolat, sans gluten (en remplaçant la farine de blé par un mélange de farines sans gluten) ou encore sans lactose (en utilisant un yaourt de soja). Je l'utilise souvent comme base pour faire des muffins. Le gros point positif de ce gâteau, c'est qu'il n'y a pas besoin de peser les aliments. C'est le pot de yaourt qui sert de mesure.

Recette du gâteau au yaourt

6-8 pers
Préparation 5 min
Cuisson 40 min
Niveau facile

Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique

Pour le glaçage (facultatif)

- 100g de sucre glace
- 5 cuillères à soupe d'eau

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Dans un saladier, mélanger le yaourt avec la levure et l'huile.
3. Ajouter ensuite le sucre, les oeufs et la farine. Bien mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Beurrer un moule à cake et y verser la pâte.
5. Enfourner pour 40 min environ.
6. Pour vérifier la cuisson, enfoncer la lame d'un couteau dans le gâteau. Si elle ressort propre, cela signifie qu'il est cuit. Sortir du four et laisser refroidir.
7. Préparer le glaçage: mélanger le sucre glace et 5 cuillères à soupe d'eau. Etaler le glaçage sur le gâteau et laisser durcir 30 minutes.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir le gâteau au yaourt

- Pour parfumer le gâteau au citron ou à l'orange, ajouter une cuillère à soupe d'essence de citron/orange ou de zeste en poudre. Le glaçage peut se faire avec du jus de citron ou d'orange.
- Si vous voulez faire un marbré, une fois la pâte prête, mettre la moitié dans un autre saladier. Pour la moitié chocolat, y ajouter 100g de chocolat fondu ou 2 cuillères à soupe de cacao. Pour la moitié vanille, ajouter une cuillère à soupe d'extrait de vanille. Y ajouter une pincée de safran permettra d'avoir une pâte bien dorée.
- Si vous voulez le faire aux pépites de chocolat, ajouter 150g de pépites de chocolat. Pour ma part, je découpe en petits cubes 50g de chocolat noir, 50g de chocolat au lait et 50g de chocolat blanc.
- Lorsque je les fais en forme de muffins, j'y mets un carré de chocolat au centre, cela fait un délicieux coeur chocolat.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera »

css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1586792899537-5c74e7992030e2d59df255ee237b8d32-7? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

POST TAG

1. classique
2. gâteau
3. végétarien

Categorie

1. Coin sucré
2. Goûter et en-cas

Tags

1. classique
2. gâteau
3. végétarien

date créée

01/05/2020

Auteur

admin

default watermark