

Le gâteau marbré au Yaourt (à ma façon)

« RV balade » à Cerisiers le 17 avril 2017

Ingrédients:

- . 3 œufs
- . 1 pot de yaourt nature
- . 2 pots de sucre
- . 2 pots de farine
- . 1 pot d'amandes en poudre
- . 1 pot d'huile
- . 1 sachet de levure
- . 4 cuillères à soupe de cacao amer

Etapas de préparation :

- Préchauffer le four à 180° .
- Verser la yaourt dans une jatte puis après avoir rincé le pot, l'utiliser comme verre doseur pour les autres ingrédients.
- Ajouter au yaourt le sucre et les œufs, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- Y ajouter la farine, la levure et le pot d'amandes en poudre. Mélanger à nouveau, puis ajouter l'huile. Bien mélanger le tout.
- Beurrer et fariner un moule à cake.
- Prendre 1/3 de la préparation et y ajouter le cacao en poudre, bien mélanger.
- Verser la moitié de la préparation restante dans le moule, puis la préparation avec le cacao et finir en versant la moitié.
- Faire cuire à 180° environ 35 minutes.