

GÂTEAU AU YAOURT À LA CHÂTAIGNE



10'



35'

Ingédients :

- ☐ 2 yaourts
- ☐ 2 pots de farine de châtaigne
- ☐ 1 pot de farine complète
- ☐ 3 œufs
- ☐ 1 pot de sucre roux
- ☐ 1/2 pot d'huile de noisette
- ☐ 1/2 sachet de levure
- ☐ 1 ou 2 pommes
- ☐ noix de pécan (déco)
- ☐ 1 pincée de sel

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Videz les yaourts dans un saladier (les pots serviront de doseurs).
- Mélangez les yaourts, les œufs et le sucre.
- Ajoutez la farine, la levure, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Ajoutez l'huile et les morceaux de pommes.
- Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.
- Enfournez 35 à 40 minutes.

