



GÂTEAU AU YAOURT ET AUX POIRES

Ingrédients pour 4-6 personnes

Le pot sert de doseur

- 1 pot de yaourt nature
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre en poudre
- ½ pot d'huile de tournesol
- 2 oeufs
- 20g beurre pour le moule
- 3 poires ou 1 Petite boîte de poires au sirop léger (225 g égouttées) ou 3 pommes
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 sachet Levure chimique

Étapes de préparation

Egouttez les poires, épongez-les sur du papier absorbant et coupez-les en petits cubes. Beurrez un moule à manquer de Ø 22 cm.

Versez le yaourt dans un saladier. Rincez et essuyez le pot vide qui va vous servir de mesure pour les autres ingrédients. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Fouettez le yaourt avec les œufs entiers, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Versez l'huile, ajoutez la farine et la levure, mélangez énergiquement.

Incorporez les cubes de poires. Versez dans le moule et enfournez pour 35 à 40 min. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

BON APPÉTIT ...