# GÂTEAU AU YAOURT DE TANTE JULIE

## RÉALISATION DU GÂTEAU AU YAOURT DE TANTE JULIE

Tante Julie nous donne sa **recette du gâteau au yaourt**. Il existe presque autant de recettes du **gâteau au yaourt** qu'il y a de famille, chacune a sa **recette** du **gâteau au yaourt**. Voici la recette du **gâteau au yaourt** de la tante Julie.

## GÂTEAU AU YAOURT DE TANTE JULIE : LES INGRÉDIENTS

1 pot de yaourt nature 3 oeufs 1 pincée de sel 1 sachet de sucre vanillé 2 cuillers de rhum 1/2 pot de yaourt
L'équivalent en pot de yaourt :

2 pots de sucre 2 pots de farine 1/2 pot d'huile

## LE GÂTEAU AU YAOURT DE TANTE JULIE : LA PRÉPARATION

Verser le yaourt dans un grand bol. Utiliser le pot de yaourt vide comme doseur et verser dans le grand bol : 2 pots de yaourt de sucre, 2 pots de yaourt de farine, ½ pot de yaourt d'huile, 2 cuillers de rhum. Ajouter une pincée de sel, la levure et un sachet de sucre vanillé. Tourner à la cuillere ou au batteur pour obtenir un mélange bien homogène. Beurrer le moule. Verser la pâte dans le moule. Mettre à cuire dans un four pré-chauffé à 200 d° pendant 20 à 30 minutes, puis baisser le four à 180 d° pour environ 30 mn supplémentaires.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
**6,49 €**

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

à partir de
**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr