

Cake au Yaourt

Préchauffez votre four tournant à 180°C

Dans un saladier, mettez

210g de farine tamisée,

Ajoutez 90 g de sucre blanc

puis 90 g de cassonade/sucre roux et mélangez avec un fouet.

Puis ajoutez 50g d'huile de colza ou de tournesol,

2 œufs,

1 pot de yaourt et

½ paquet de levure type Alsa.

Mélangez bien avec le fouet.

Puis, épluchez 2 petites pommes et râpez-les en les ajoutant dans votre mélange de farine/sucre/etc.

Vous pouvez ajoutez 30 g de noix de coco, des raisins secs, un peu de cannelle, des pignons de pins etc. comme vous désirez.

Mélangez bien et versez le tout dans une moule à cake.

Enfournez votre gâteau pendant 30 ou 35 minutes. Je le préfère un peu moins cuit que trop !

Bon Appétit !