Gâteau au yaourt à la poudre de carambars

Ingrédients :

- 1 yaourt nature (le pot servira de doseur)
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucres
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile
- 15 carambars

Préparation :

Dans un saladier versez le yaourt. A l'aide d'un blender mixez les carambars avec les 3 pots de farine. Versez la préparation dans le saladier, ajoutez les 2 pots de sucre, la levure, les œufs et l'huile.

Mélangez bien puis versez dans un moule beurré. Enfourez environ 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Pour vérifier si le gâteau est cuit, plantez la lame d'un couteau au cœur de celui ci, la lame doit ressortir sèche.