



## **GATEAU AU YAOURT DE LA GRAND-MERE DE LORETTE**

**pour un moule à cake de 26cm**

**1 pot de yaourt - 3 pots de farine (mesure faite avec le pot de yaourt vide) - 2 pots de sucre en poudre - 3/4 pot d'huile - 3 oeufs - 1 sachet de levure chimique - 1 sachet de sucre vanillé - 1 càs d'arôme d'amande amère -**

**Préchauffer le four à 160° (th5-6). Mixer tous les ingrédients. Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire 45 minutes. Au bout de ce temps vérifier avec le couteau planté dans le milieu du gâteau la cuisson, la lame doit ressortir sèche. Si tel n'est pas le cas faire cuire encore jusqu'à cuisson complète. Laisser refroidir, démouler.**

**A déguster sans modération. Enveloppé de film alimentaire et entreposé au réfrigérateur, il sera encore très bon au petit déjeuner.**