

GÂTEAU AU YAOURT FOURRE A LA FRAMBOISE



3 oeufs
1 pot de yaourt velouté
1 pot d'huile
1 c à café d'arôme orange
3 pots de farine
1 pot de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Confiture de framboise

Allumer le four th 6 à 180° C (pour moi 160).

Séparer les blancs des jaunes (on peut bien sûr ajouter les oeufs entiers), fouetter ces derniers avec le sucre, ajouter le yaourt...

L'arôme orange, la farine et l'huile...

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement, le gâteau sera ainsi plus léger...

Verser dans un moule de votre choix assez grand...

Puis glisser au four et faire cuire jusqu'à ce que le gâteau soit doré, pour moi 20 minutes ont suffit...

J'ai coupé ensuite le gâteau en trois parties, puis badigeonner de confiture de framboise...