

Gâteau moelleux au miel & yaourt

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 65g de sucre
- 135g de miel de lavande (ou celui de votre choix)
- 150g de farine
- 8g de levure chimique
- 125g de yaourt nature

Préparation

1. : 3 œufs de sucre de miel de lavande (ou celui de votre choix) de farine de levure chimique de yaourt nature Recette : Séparez les blancs des jaunes.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le miel.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure préalablement tamisées, puis le yaourt nature.
4. Enfin, fouettez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange précédent.
5. Versez la pâte dans un moule préalablement beurré (j'ai ajouté quelques pignons avant), le moule doit être rempli aux ~~3~~maximum, il va bien gonfler pendant la cuisson.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant environ 50 minutes (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
7. Laissez tiédir, puis démoulez sur une grille et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com