

Gateau au yaourt, vanille & huile d'olive

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 1 pot de fromage blanc nature
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 3 pots de farine T45
- 1 cuillère à café de levure
- 1 à 2 gousses de vanille

Préparation

1. : 1 pot de fromage blanc nature 2 pots de sucre 2 œufs 3/4 pot d'huile d'olive 3 pots de farine T45 1 cuillère à café de levure 1 à 2 gousses de vanille Recette : Mélangez le fromage blanc avec le sucre et les grains de vanille.
2. [Image] [Image] Ajoutez les œufs, puis l'huile.
3. [Image] Incorporez la farine et la levure tamisées.
4. [Image] Versez dans le moule, et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes.
5. [Image] Laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez votre gâteau et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com