

Gâteau au yaourt *hyper* moelleux (thermomix ou pas)



Pour 8 personnes (un moule rectangulaire de 30 cm X 17 cm ou un moule de 20/22 cm de diamètre)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 1 pot de yaourt nature (type velouté ou Fjord)
- 3 gros œufs
- 3/4 de pot d'huile
- 1,5 pot de sucre
- 2 pots de farine
- 1/2 sachet ou 6 g de levure chimique
- 1/2 c à café de bicarbonate de soude

Parfum de votre choix :

- 1 c à café de vanille liquide
- ou/et

- Le zeste d'un citron non traité

Beurre (pour le moule si besoin)

Préchauffez le four à 170° C.

Préparation sans robot : Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez le yaourt et l'huile et le parfum choisi (zeste de citron + vanille). Mélangez peu de temps environ 5 secondes à l'aide d'un fouet. Ajoutez le sucre et mélangez 5 secondes. Tamisez la farine avec la levure et le bicarbonate de soude. Mélangez également environ 5 secondes.

Préparation avec le thermomix : Placez les œufs, le yaourt, l'huile et le parfum choisi (vanille + zeste pour moi). Mixez **5 secondes/vitesse 5**. Ajoutez le sucre. Mixez **5 secondes/vitesse 5**. Ajoutez la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate de soude. Mixez **5 secondes/vitesse 5**.

Beurrez le moule (pas besoin pour un moule en silicone).

Versez la pâte dans le moule. Glissez au four pour 40 minutes. *Le temps et la température dépendent du four de chacun.* Démoulez le gâteau sur une grille. Laissez refroidir.