Gâteau au yaourt

1 pot Yaourt nature
2 pots Sucre
1 sachet Sucre Vanillé
3 pots de Farine
1/2 pot d'Huile d'Olive
3 Oeufs
1/2 sachet de Levure Chimique
1 pincée de sel

Allumer le four thermostat 5-6 (180°C). Beurrer un moule rond. Verser le yaourt dans un saladier et ajouter dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile.
Pour finir
Mettre la préparation dans le moule beurré et faire cuire 35 minutes. Laisser refroidir et démouler.

- Développer le goût
- Respecter les étapes
- Le transvasement
- La réalisation de projet

Réseau de Micro-Crèches VICTOLIANE