



classique

Gâteau au yaourt

- 1 pot de yaourt nature (le pot vide servira de mesure pour les autres ingrédients)
- 2 œufs
- 1/2 pot d'huile d'arachide
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

- 1 Vide le pot de yaourt dans un saladier. Ajoute le sucre et mélange bien.
- 2 Ajoute la farine pour obtenir une pâte épaisse.
- 3 Cesse les œufs en n'intégrant que les jaunes à la pâte et garde les blancs de côté. Ajoute au mélange l'huile, le sucre vanillé, la levure.
- 4 Bats les blancs en neige ferme, puis intégre-les délicatement à la pâte.
- 5 Verse le tout dans un moule beurré et fais cuire à four préchauffé (160°C) pendant environ 45 min

Tu peux décorer ton gâteau avec des vermicelles colorés ou le napper de chocolat noir (recette page 46).

préparation **0h25**
cuisson **0h45**



goûter

Cake au citron

160 g de farine
150 g de sucre
120 g de beurre

- 1 Dans un saladier, mélange bien les œufs et le sucre.
- 2 Ajoute la farine, la levure, mélange. Ajoute le beurre fondu.
- 3 Incorpore les zestes et les jus de citrons.
- 4 Beurre un moule à cake. Verse la préparation, et fais cuire 40 min à four chaud (210°C).

3 œufs
1/2 sachet de levure
2 citrons et 2 zestes de citron

préparation **0h25**
cuisson **0h40**



Nos gâteaux pour les portes ouvertes ...



VENDREDI 18 MARS 2016

Cakes aux citrons, gâteaux au yaourt et pépites de chocolat ...



Laissez votre enfant vous raconter la confection des gâteaux et son rôle actif dans l'opération des portes ouvertes de l'école du Lac...

