



Recette de JESSICA

GATEAU AU YAOURT A la confiture de fraise (4 pers)



Temps de préparation : 15 minutes, cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

- ❖ 1 pot de yaourt nature bio
- ❖ 3 pots de farine t80 bio
- ❖ 1 pot confiture à la fraise
- ❖ ½ pot d'huile
- ❖ 2 œufs bio extra frais
- ❖ 2 pots de sucre en poudre
- ❖ ½ paquet levure chimique

Préparation :

Versez le yaourt nature bio dans un saladier, puis ajoutez l'huile, ensuite le sucre suivi de la farine t80 bio, et pour finir les œufs bio extra frais et mélangez le tout.

Beurrez un moule à manquer et versez-y la moitié de la pâte.

Nappez toute la surface de confiture de fraise sur 2 cm, puis versez l'autre moitié de pâte.

Mettez au four pendant 30 minutes à 180°.

Mon conseil :

Pour vérifier la cuisson, piquez avec la pointe d'un couteau. Si la lame ressort sèche alors vous pouvez déguster.

Délicieux aussi avec de la confiture fraise-rhubarbe, ou banane citron ou encore poire vanille de Madagascar.

Retrouvez-moi sur facebook : [aucasierbrayon](https://www.facebook.com/aucasierbrayon) et sur notre site internet www.aucasierbrayon.fr

Vous souhaitez nous contacter : jessica@aucasierbrayon.fr