

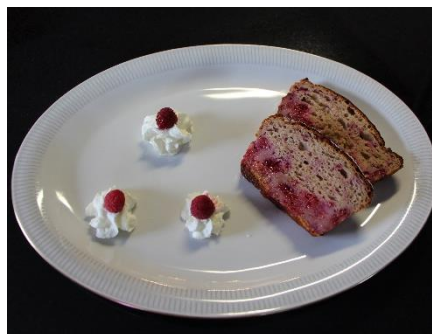
Gâteau au yaourt et framboises

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Prix par personne : 2.20 CHF



Ingrédients

- 1 pot Yaourt nature (180g)
- 3 Œufs
- 150g Farine blanche
- 1 sachet Poudre à lever (15g)
- 1 sachet Sucre vanillé (10g)
- 80g Sucre blanc
- 500g Framboises fraîches ou surgelées
- 1 cuillère à café d'huile de colza HOLL

Préparation

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Graisser le moule à gâteau avec l'huile.
3. Verser le pot de yaourt dans un saladier. Y ajouter la farine, le sucre, la poudre à lever, le sucre vanillé et les œufs.
4. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
5. Ajouter les framboises à la pâte, mélanger délicatement.
6. Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 30 minutes.
7. Sortir du four, laisser refroidir et servir.

※ Bon à savoir

Cette recette vous permet de manger des fruits et elle peut être réalisée avec tous les types de fruits, qu'ils soient frais ou surgelés.

Astuce



La recette filmée



Emma Biolley, Estelle Cattin, Mickael Chabloz, Maeva Heinzen, Elisa Héroult, Larissa Lepori