

Gâteau au yaourt extra crisp cookeo



Gâteau au yaourt extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pot de yaourt

3 pots de farine

3 œufs

1 cuillère à café d'arome vanille

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

50 ml d'huile

Préparation

Beurrez ou huilez un moule

Dans un saladier ajoutez le yaourt, , le sucre, l'huile la farine, les œufs, l'arôme vanille

Déposez sur votre saladier un tamis et versez la farine et la levure

Versez la préparation dans le moule.

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez Menu 4 (desserts) pour 50 mn

Quand la cuisson est terminée piquez la lame d'un couteau dans le gâteau ,si la lame ressort sèche votre gâteau est cuit

Attendez que votre gâteau refroidisse avant de démouler