

Gâteau au Yaourt : La Recette Pratique (Mesure en Morceaux de Sucre)

Le saviez-vous ? L'astuce du sucre

- Un morceau de sucre standard pèse environ 6 grammes.
- Utiliser des morceaux de sucre permet de doser précisément sans balance de cuisine.
- Cette recette est calibrée pour 20 morceaux de sucre, soit environ 120g, pour un équilibre parfait.

Ingrédients nécessaires

- 1 pot de yaourt nature (gardez le pot vide comme mesureur)
- 20 morceaux de sucre (soit 120g)
- 2 pots de farine
- 1/2 pot d'huile neutre
- 3 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé (optionnel)

Instructions de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un grand saladier, versez le yaourt.
- Écrasez les 20 morceaux de sucre en poudre fine ou faites-les fondre légèrement dans le yaourt pour faciliter le mélange.
- Ajoutez les œufs un par un en fouettant énergiquement.
- Incorporez la farine et la levure chimique progressivement.
- Versez l'huile et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Beurrez et farinez un moule à gâteau, puis versez la préparation.
- Enfourez pendant 30 à 35 minutes.

Conseils pour réussir

- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir propre.
- Laissez refroidir le gâteau 10 minutes dans le moule avant de le démouler sur une grille.

- Pour une variante gourmande, ajoutez des pépites de chocolat ou des zestes de citron à la pâte avant la cuisson.