

Gâteau au yaourt pommes amande

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- ½ pot d'huile végétale
- 3 œufs
- 2 c. à café de levure chimique (poudre à pâte)
- 2 pots de farine tout usage
- 1 pot de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 2 pommes pelées et coupées en dés

1-Préchauffez le four th.6 (180° C).

2- Dans un saladier, versez le yaourt nature et conservez le pot comme dosage pour le restant de la recette.

3-Ajoutez le sucre, l'huile et les œufs et mélangez avec un fouet.

4- Incorporez la levure, la farine, la poudre d'amande et le sel en mélangeant.

5-Ajoutez les pommes et mélangez avec une cuillère en bois.

6-Versez dans un moule à gâteau et enfournez 35 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre du gâteau en ressorte propre.