

## Ingrédients :

- 1 yaourt nature (mesure)
  - 1/2 pot d'huile
  - 2 pots de sucre
  - 3 pots de farine
  - 1 pot de poudre d'amande
  - 3 œufs
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 1 pincée de sel
- 
- Préchauffez votre four à 200° (thermostat 6)
  - Dans un saladier, versez le yaourt
  - Ajoutez par- dessus 2 pots de sucre, et 3 pots de farine
  - Ajoutez le pot d'amande en poudre, c'est ce qui rendra votre gâteau moelleux !
  - Ajoutez le pot d'huile
  - Cassez les 3 œufs et ajoutez-les
  - Ajoutez le sachet de levure, et le sucre vanillé
  - Mélangez le tout avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
  - Préparez votre moule (moule à cake, ou moule à tarte), en le beurrant bien, pour le démouler facilement après cuisson.
  - Etalez la pâte dans le moule, et enfournez !
  - Regardez de temps en temps si le gâteau est cuit, car selon les fours, la durée est différente. Pour cela, à partir d'une vingtaine de minutes, enfoncez la pointe d'un couteau au milieu de votre gâteau au yaourt. S'il ressort sans que la pâte reste collée, alors c'est cuit !