

Gâteau au yaourt Thermomix

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 40 minutes

Portions 8

Auteur Lyse

Ingrédients

- 2 oeufs
- 160 g de sucre j'utilise du sucre de canne
- 80 g d'huile végétale
- 1 yaourt nature de 125g
- 160 g de farine blanche = T65
- 2 c. à c. légèrement bombées de levure ou 1 1/2 c. à c. de levure + 1/2 c. à c. de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 zeste d'un citron ou d'une orange finement râpé avec la rolls des mini râpes polyvalentes j'ai nommé la Microplane, et/ou 1 . à s. de rhum et/ou 1 c. à c. d'extrait de vanille naturelle.... (voir aussi les variantes proposées sous cette recette !)

Instructions

1. Cassez 2 oeufs dans le bol du Thermomix, ajoutez 160 g de sucre et mixez **15 secondes / vitesse 4**.
2. Ajoutez 80 g d'huile, 1 yaourt et le ou les arômes de votre choix, et mixez à nouveau **15 secondes / vitesse 4**.
3. Dernière étape, il s'agit d'incorporer 160 g de farine et 2 c. à c. légèrement bombées de levure. *(Vous pouvez les mettre directement dans le bol sans plus de formalités, mais pour un gâteau plus aérien, essayez de vous motiver pour les tamiser. J'ai une technique toute bête : je place une bonne vieille passoire métallique (celle-ci a le diamètre idéal !) sur le bol ouvert du Thermomix, je tare la balance, j'ajoute la juste quantité de farine et de levure, puis je remue doucement avec une cuillère à soupe pour que les poudres devenues toutes fines et légères s'écoulent dans le bol du Thermomix.)* Et pour la dernière fois, actionnez la bête **15 secondes / vitesse 4**.
4. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C pour 30 à 35 mn (où jusqu'à ce que la pointe d'un couteau enfoncé dans le gâteau ressorte sèche).

