

Gâteau au yaourt crémeux

Ingédients pour 7 personnes

- 50 g de maïzena
- 4 œufs
- 400 g de yaourt nature
- 50 g d'édulcorant stévia (ou 100 g de sucre)
- 1 c à café de levure chimique

Préparation

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs
- Ajoutez l'édulcorant stévia aux jaunes d'œufs et mélangez bien à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux
- Ajoutez le yaourt et mélangez
- Incorporez la levure chimique et la maïzena ; mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule
- Versez le mélange dans un moule à charnière préalablement recouvert de papier sulfurisé
- Enfournez le gâteau à 170°C pendant 50 minutes
- Lorsque le gâteau crémeux au yaourt est prêt, sortez-le du four et décorez-le avec du sucre glace