

Gâteau au yahourt à la farine de châtaigne.

1 pot de yahourt nature. C'est le pot de yahourt qui sert de mesure.

2 œufs.

½ paquet de levure en poudre

½ pot d'huile.

2 pots de sucre en poudre.

3 pots de farine ½ blé, ½ châtaigne. (Ne pas mettre que de la farine de châtaigne)

10 grammes de beurre.

Battez les œufs en omelette.

Versez la farine dans une terrine, ajoutez les œufs, le yahourt, la levure, le sucre et l'huile.

Travaillez ensemble pour obtenir un mélange homogène.

Beurrez un moule à cake, versez-y la pâte et mettez à four chaud (7 au thermostat) 50 minutes environ.

Laissez refroidir dans le moule.

Démoulez.