

GATEAU PATAPON

Préparation : 5mn

Cuisson : 30mn environ

Th 5/6

Ingrédients : 6 personnes

- 1 yaourt
- 2 oeufs
- 3 pots de farine
- ½ pot d'huile
- 2 pots de sucre
- à peine un paquet de levure
- parfum facultatif : sucre vanillé
- cannelle

Matériel:

- plat à cake ou rond



1. Verser le yaourt dans un saladier
2. Ajouter le sucre
3. Ajouter la levure et la farine
4. Ajouter le lait et l'huile.
5. Mettre le parfum choisi.
6. Verser la pâte dans le moule beurré.
7. Mettre à four chaud : th 5 ou 6
8. Surveiller la cuisson ; retirer du four quand le gâteau est doré.