

Gâteau au yaourt sans beurre !



LISTE DES INGRÉDIENTS

(POUR 6 PERSONNES)

2 pots de yaourt nature non sucré

2 pots de farine + 1 c. à soupe pour le moule

2 pots de sucre

2 pots de poudre d'amandes

1 pot d'huile

4 oeufs

1 sachet de levure (10g)

Quelques gouttes d'essence d'amandes amères (facultatif)

1 noix de beurre pour le moule

Moule à manquer (diam. 24 cm)

ETAPES DE LA RECETTE:



- *Préchauffez le four à 180° (th 4-5)*
- *Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué*
- *Beurrez et farinez le moule. Versez-y la préparation.*
- *Faites cuire au four environ 30 min (la lame du couteau piquée dans le gâteau doit ressortir propre)*
- *Démoulez tiède et servez froid*

Ce gâteau peut se conserver plusieurs jours enveloppé dans un papier aluminium.

-TUTO GATEAU TETE DE LAPIN-

INGREDIENTS POUR LE MONTAGE :

Crème patissière maison ou préparation en poudre que vous trouvez dans tout type de magasin

Fruits frais ou surgelés (attention de prévoir de les décongeler à température ambiante)

Gâteau en batonnet enrobé de chocolat

Bonbons en chocolat de différentes couleurs

Pâte d'amande ou pâte à sucre rose

2 sachets de poudre de noisettes ou de noix de coco

- Pour obtenir la forme de la tête: il faudra réaliser 2 gâteaux de la recette du gâteau au yaourt
- Vous pouvez les laisser nature ou couper en 2 dans la largeur pour y étaler de la crème patissière.

Pour notre gâteau, nous avons optez pour une crème patissière en sachet et des framboises surgelées.

Recouvrez la crème de fruits et replacez le dessus du gâteau.

Voici notre framboisier :



- Le premier gâteau doit rester rond.
- Pour le deuxième, qui servira à former les oreilles et le nœud de papillon de notre lapin, suivre le découpage suivant:



- Nappez, le noeud de papillon et la tête de votre lapin, de crème patissière
- Saupoudrez les oreilles et le rond de la tête de poudre de noisettes ou de noix de coco. Le noeud papillon sera, lui, décoré avec les bonbons au chocolat
- Disposer le reste de la déco selon l'image :



Voilà ,
votre gâteau de
Pâques est prêt !!
Bonne dégustation !