

Gâteau au yaourt à la fraise

INGREDIENTS POUR 2 GÂTEAUX

- 2 sachets de levure chimique
- 1 pot d'huile
- 600g de fraises
- 4 oeufs
- 3 pots de sucre semoule
- 5 pots de farine
- 2 pots de yaourt nature

USTENSILES

- un saladier
- un fouet
- un pot de yaourt en verre
- des planches à découper
- des couteaux



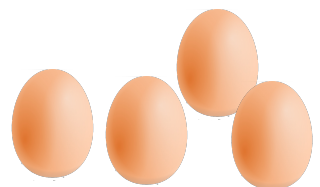
PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver les fraises, les équeuter et les couper en 4.



Mélanger les ingrédients.



Huiler le moule, verser la pâte et ajouter les fraises sur le dessus.
Cuire environ 30 minutes.



Gâteau au yaourt à la framboise et au chocolat blanc

INGREDIENTS POUR 2 GÂTEAUX

- 2 sachets de levure chimique
- 1 pot d'huile
- 300g de framboises
- 150g de chocolat blanc dessert
- 4 oeufs
- 3 pots de sucre semoule
- 5 pots de farine
- 2 pots de yaourt nature

USTENSILES

- un saladier
- un fouet
- un pot de yaourt en verre
- des planches à découper
- des couteaux

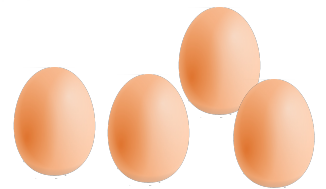


PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Couper le chocolat blanc en morceaux.



Mélanger les ingrédients.



Huiler le moule, verser la pâte et ajouter les framboises lavées en les enfonçant légèrement. Cuire environ 30 minutes.



Gâteau au yaourt à la figue

INGREDIENTS POUR 2 GÂTEAUX

- 2 sachets de levure chimique
- 1 pot d'huile
- 10 figues
- 4 oeufs
- 3 pots de sucre semoule
- 5 pots de farine
- 2 pots de yaourt nature

USTENSILES

- un saladier
- un fouet
- un pot de yaourt en verre
- des planches à découper
- des couteaux



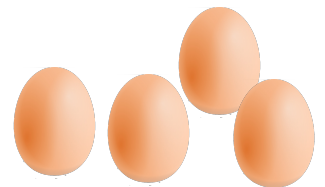
PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Laver les figues et les couper en gros morceaux.



Mélanger tous les ingrédients.



Huiler le moule, verser la pâte et ajouter les figues en les enfonçant légèrement. Cuire environ 30 minutes.

