



[Centrale pub pour tous les sites Internet - Faites connaitre votre entreprise, votre commerce!](#) :: Your Favorite Site

Gateau au yaourt avec les meilleures recettes

<https://gateau-yaourt.org/category/gateau-au-yaourt/>

Le Gâteau au yaourt est une recette très facile à réaliser mais qui a est très fin, léger et très moelleux. Il n'y a pas de grand changement par rapport à votre recette habituel. Il vous faut donc de la farine, des oeufs, du sucre et la base du gâteau le Yaourt . Vous pouvez aromatiser avec de l'essence de citron ou de la vanille ou l'associer avec du fruit confit ou sucré (raisin, marmelade, de la confiture de fruit rouge,...) et même avec des oléagineux qui ont des apports nutritionnel très élevés comme la poudre des amandes, les cacahuètes et même de la noix de cajou. La quantité des ingrédients dépend du nombre de personnes qui va le consommer faite la mesure avec le pot du yaourt pour pouvoir vous faciliter la tâche si vous n'avez pas de verre doseur. Pour vous qui avez des problèmes avec le gluten il est aussi possible de le réaliser sans souci, cela ne changera ni la texture ni le goût de votre gâteau. Vous pouvez le prendre au petit déjeuner avec du lait bien crémeux ou du café bien chaud, du thé vert pour ce qui font la régime. Vous pouvez proposer ce gâteau pendant les petits goûter party de vos enfants, ils peuvent le réaliser eux même car c'est très facile à faire. Prenez un récipient et versez le yaourt et rajoutez les autres ingrédients suivant le déroulement que vous pré

Le Gâteau au yaourt est une recette très facile à réaliser mais qui a est très fin, léger et très moelleux. Il n'y a pas de grand changement par rapport à votre recette habituel. Il vous faut donc de la farine, des oeufs, du sucre et la base du gâteau le Yaourt . Vous pouvez aromatiser avec de l'essence de citron ou de la vanille ou l'associer avec du fruit confit ou sucré (raisin, marmelade, de la