

GÂTEAU DE NOËL

Sur la base d'un gâteau au yaourt

Temps de cuisson : 30 min

Ingredients

Pour les biscuits

- 1 yaourt nature (gardez le pot, il servira de doseur)
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 filet de jus de citron
- 1 pincée ou deux de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de miel
- Pâte à sucre

Préparation

- Mettre dans cet ordre un pot de yaourt nature, la farine, le sucre, le filet de citron, saupoudrer légèrement de cannelle, une cuillère à café de miel puis mélanger.
- Rajouter 3 œufs, mélanger.
- Mettre l'huile, mélanger et ajouter le sachet de levure.
- Mélanger encore, la pâte doit être lisse.
- Beurrer un moule à manquer et y verser la pâte.
- Mettre au four 30 min à 180°C (Th.6) en surveillant régulièrement.
- Laisser refroidir et installer à votre convenance la pâte à sucre (vous pouvez la chauffer un peu dans vos mains pour pouvoir mieux la façonner) pour sublimer votre gâteau.

Bon appétit !