

GATEAU AU YAOURT AVEC GLACAGE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** moule Ø22 cm

Ingrédients : 4-6 personnes

- GATEAU - 1 pot de yaourt (125 g) - 1 pot de sucre semoule - 3 pots de farine - 1 pot d'huile - 2 oeufs - 1 sachet de levure chimique - 1 pincée de sel - GLACAGE - 200 g de sucre glace - 1 blanc d'oeuf

POUR LE GATEAU

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez le yaourt, la farine, l'huile, les oeufs, le sucre et le sel. Mettez en marche 1 minute.
3. Ajoutez la levure. Remettez en marche 1 minute.
4. Huilez et farinez un moule à manqué*. Enlevez le couteau de la cuve. Versez la pâte dans le moule.
5. Lissez la surface. Glissez au four 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.
6. Laissez refroidir avant de démouler.

POUR LE GLACAGE

1. Dans la mini cuve, versez le sucre et le blanc d'oeuf.
2. Mettez en marche 40 secondes.

3. Etalez le glaçage sur le gâteau refroidi.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■