



Le gâteau au yaourt



Les ingrédients

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 3 pots de farine à gâteaux
- $\frac{1}{2}$ pot d'huile
- 1 sachet de levure



Les ustensiles

- un fouet
- une cuillère à soupe
- une spatule
- un saladier
- un moule à manqué



Le déroulement

- 1- Dans un saladier verser le yaourt et garder le pot.
- 2- Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.
- 3- Ajouter le sucre et mélanger.
- 4- Ajouter la farine. Mélanger à chaque pot.
- 5- Ajouter la levure et mélanger.
- 6- Ajouter le $\frac{1}{2}$ pot d'huile et mélanger.
- 7- Verser la pâte dans un moule à manqué.
- 8- Cuire le gâteau au four pendant 30 minutes à 180 degrés.



La recette : découpe les différentes étiquettes et reconstitue la
recette du gâteau au yaourt.

Dans un saladier verser le yaourt et garder le pot.

Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter la farine. Mélanger à chaque pot.

Ajouter la levure et mélanger.

Ajouter le $\frac{1}{2}$ pot d'huile et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manqué.

Cuire le gâteau au four pendant 30 minutes à 180

Les ingrédients



Le déroulement

Les ustensiles

- un fouet
- une cuillère à soupe
- une spatule
- un saladier

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 3 pots de farine à gâteaux

Le gâteau au yaourt



La recette : découpe les différentes étiquettes et reconstitue la
recette du gâteau au yaourt.

Dans un saladier verser le yaourt et garder le pot.

Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter la farine. Mélanger à chaque pot.

Ajouter la levure et mélanger.

Ajouter le $\frac{1}{2}$ pot d'huile et mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manqué.

Cuire le gâteau au four pendant 30 minutes à 180

Les ingrédients



Le déroulement

Les ustensiles

- un fouet
- une cuillère à soupe
- une spatule
- un saladier

- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 3 pots de farine à gâteaux

Le gâteau au yaourt



