

Gâteau vert au yaourt



Ingrédients nécessaires

colorant alimentaire bleu : 3 goutte(s)
huile : 1 demi(s) pot(s) de yaourt
farine : 3 pot(s) de yaourt
sucre blanc : 2 pot(s) de yaourt
yaourt nature : 1
levure chimique : 1 sachet(s)
extrait de vanille : 1cc
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Les extra-terrestres sont de retour et ils ont changé le gâteau au yaourt en une pâtisserie verte expérimentale... Au secours !!!

Non, c'est une blague ! Il s'agit juste d'un gâteau au yaourt avec un soupçon de colorant alimentaire... Si tu cherches à épater tes proches et à les étonner, cette recette simplissime est faite pour toi. Même pas besoin de peser les ingrédients !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 160°C. Verse le contenu de ton pot de yaourt dans un grand saladier, puis rince le pot car celui-ci va te servir à mesurer les autres ingrédients par la suite !



Etape 2

Ajoute le sucre et mélange.



Etape 3

Ajoute petit à petit la farine, la levure et enfin, la pincée de sel. La pâte devient très épaisse.



Etape 4

Ajoute les deux œufs et mélange. Ta pâte devient plus lisse.



Etape 5

Rajoute ensuite l'huile, puis l'extrait de vanille. Ta pâte doit être lisse et brillante à la fin de cette étape.



Etape 6

Verse trois goutte de colorant alimentaire. Si tu souhaites que ton gâteau prenne une autre couleur que vert, choisis un autre colorant.



Etape 7

Verse ta pâte verte dans un moule de ton choix, qui passe au four.



Etape 8

Le gâteau doit cuire environ 30 minutes, mais la cuisson varie en fonction du type de four que tu utilises. Pour savoir si ton gâteau est cuit, il suffit de planter la lame d'un couteau dans le gâteau. Si elle ressort sèche, c'est bon !

Une fois que ton gâteau est cuit, sors-le du four et laisse-le refroidir. Bonne dégustation !

