

Gâteau yaourt, framboises, amandes

Ingrédients pour 10 moules à tartelettes

1 yaourt nature
1 pot d'huile
2 pots de sucre
3 pots de farine
1 sachet de levure chimique
4 oeufs
20 g de poudre d'amande
Amandes effilées pour le décor
24 framboises

Préparation :

Préchauffer le four à 210°.

Dans un saladier, mélanger le yaourt et les oeufs.

Garder le pot de yaourt vide qui va servir de mesure pour les ingrédients. Ajouter 1 pot d'huile, mélanger ; puis 2 pots de sucre, mélanger, puis ajouter 3 pots de farine tamisé, mélanger. Ajouter la levure et la poudre d'amandes, bien lisser la préparation.

Mettre cette pâte dans des moules à tartelette; disposer 4 framboises sur le dessus et les amandes effilées. Enfourner dans le four ramené à 180°, laisser cuire de 30 à 40 minutes, elles doivent être dorées. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

<http://deliceyes.over-blog.org>