

Gâteau au yaourt et à l'anis

Pour vos plaisir du quotidien

Ingrédients pour 1 gâteau

- 1 yaourt
- ½ pot d'huile végétale
- 1 pot de sucre roux
- 3 pots de farine de blé semi complète
- 2 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de graine d'anis vert
- Option une cuillère à café de poudre d'écorce d'orange

Préparation 10 minutes / Cuisson 30 – 40 minutes

- Faire chauffer le four à 180°C
- Dans un saladier verser le yaourt et garder le pot, il sert de doseur.
- Ajouter l'huile, le sucre, la farine, et la levure
- Mélanger
- Ajouter les œufs et mélanger
- Ajouter les graines d'anis et l'écorce d'orange
- Mettre du papier sulfurisé dans le moule. Vous pouvez aussi utiliser des petits moules individuels.
- Verser la pâte
- Mettre au four 30 – 40 minutes
- Lorsque vous plantez la pointe du couteau dans le gâteau et qu'elle ressort sèche c'est cuit !

Accompagnement

- Ce gâteau léger sera idéal pour finir votre déjeuner ou votre goûter. La farine semi-complète aura un effet rassasiant évitant ainsi les grignotages.

Diétôdélices