



Gâteau léger aux fruits



Ingrédients

- Pour 8 personnes :
Equivalence : 1 yaourt + 1 fruit
- Pour 8 personnes :
Equivalence : 1 yaourt + 1 fruit
- 400 g de poires épluchées,
épépinées et coupées en dés
- 2 oeufs
- 2 yaourts naturels
- 60 g de sucre
- 160 g de farine tamisée
- 1/2 sachet de levure chimique
arôme : 1/2 cuillère à café de
cannelle en poudre
ou 1 bouchon de rhum
ou 1 cuillère à café de vanille
liquide
- Four préchauffé



Préparation

- Mélanger dans un saladier les œufs avec le sucre.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.
- Ajouter les yaourts battus. Puis incorporer la farine et la levure.
- Verser les morceaux de fruits dans la pâte ainsi obtenue.
- Aromatiser de cannelle, de rhum ou de vanille.
- Verser ce mélange dans un moule à manquer légèrement beurré et fariné.
- Le glisser au four. Laisser cuire 20 mn.
- A la sortie du four, retourner délicatement le plat sur une grille et laisser refroidir avant de démouler.

