

# Iucullus succullus



## GÂTEAU AU YAOURT ET AUX POMMES

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
(Pour 6 personnes)

### Les ustensiles :

- 1 saladier
- 1 fouet (ou une fourchette)
- 1 moule à manqué
- 1 épluche-légumes
- 1 couteau
- 1 planche à découper



### Les ingrédients :

- 1 yaourt
- 2 pots de sucre
- 2 pots de farine
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ pot d'huile de tournesol
- 4 pommes
- 1 peu de beurre ou de farine pour le moule



Préchauffe ton four à 180°C.

Dans un saladier, verse ton pot de yaourt. Ne le jette surtout pas ! Tu vas t'en servir pour mesurer les prochains ingrédients.

Ajoute 2 pots de sucre, 2 pots de farine et ½ pot d'huile de tournesol. Incorpore tes 3 œufs. Mélange jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Incorpore un demi sachet de levure, et les deux sachets de sucre vanillé. Mélange à nouveau.

Épluche tes 4 pommes. Coupe-les en quatre, et assure-toi de bien en retirer le cœur et les pépins. Coupe tes quartiers en petits morceaux. Ajoute-les à ta préparation de gâteau, et mélange l'ensemble délicatement.

Beurre ton moule, puis verse ton appareil dedans. Enfourne pendant 30 minutes.