

Gâteau au yaourt Allemagne

(recette proposée par un élève de Mme Afresne du 95)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 1 gâteau) :

- 3 œufs
- 1 yaourt nature (le pot vide va servir de mesure)
- 1 sachet de levure en poudre
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot d'huile

- Colorants alimentaires noir, jaune et rouge (gel, poudre...)

Etape 1

Mettre dans cet ordre, dans un saladier, le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.

Rajouter les 3 œufs, mélanger.

Mettre l'huile et mélanger.

L'appareil doit être lisse.

Diviser la pâte en trois parts égales dans trois bols.

Puis ajouter un colorant par bol.

On obtient ainsi trois pâtes colorées.

Verser le contenu de chaque bol dans un moule à cake-pop.

Mettre au four 180°C durant 15 minutes.

Sortir le moule et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.

Etape 2

Préparez un nouveau gâteau sans colorant.

Dans un moule à cake, placer les boules obtenues à l'étape 1 de façon à former le drapeau allemand.

Veiller à ce que les boules soient serrées (cela évitera qu'elles bougent durant la cuisson).

Puis verser le nouvel appareil dans le moule.

Enfourner à 180°C durant 30 minutes (durée variable selon les fours).

J'ai eu cette idée pour le cours d'allemand.