

# Gâteau au Yaourt aux Pommes

Source : [www.cuisineaz.com](http://www.cuisineaz.com) revue par Fanny



## Ingrédients pour 6 personnes :

- 125g de Fromage Blanc ou 125g de Yaourt Coco
- 100g de Sucre blond
- 250g de Farine T65 (ou 170g de farine + 80g de poudre d'amandes)
- 50 ml huile de tournesol désodorisée ou 50g d'huile de coco
- 3 Œufs
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- Sel (1 pincée)
- 5 Pommes
- Beurre ou huile de coco pour le moule

## Recette :

1. Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).
2. Dans un saladier, versez le yaourt coco ou le fromage blanc.
3. Ajoutez le sucre et les œufs. Fouettez vigoureusement à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la pâte blanchisse légèrement.
4. Ajoutez alors l'huile, la farine et la poudre à lever. Remuez bien avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Épluchez et coupez en morceaux les pommes puis ajoutez les à la pâte.
6. Versez dans un moule préalablement beurré ou huilé.
7. Enfournez pendant 35 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur du gâteau au yaourt. Il est cuit lorsque la lame ressort sèche.
8. Laissez refroidir ou pas. Pour plus de gourmandise, ajoutez une boule de glace au moment de servir votre gâteau !

Bon Appétit Les Voyageurs !!!