

# Gâteau au yaourt



Pour un goûter rapide et réussi, le gâteau au yaourt est une valeur sûre. Simplissime à réaliser puisque les mesures se font à l'aide du pot de yaourt.

## Quels intérêts pédagogiques ?

- Suivre le déroulé d'une recette
- Observer le suivi et la modification des aliments
- Manipuler les textures
- Reconnaître et nommer les ingrédients
- Travailler en autonomie, y compris au niveau du dosage des ingrédients
- Eveiller nos goûts et notre sens du toucher

## Ingrédients et matériel :

- Un yaourt nature
- Du sucre (1 pot de yaourt)
- 3 oeufs
- De la farine (3 pots)
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 four
- De l'huile (½ pot)
- 1 saladier
- 1 petite cuillère
- 1 fouet
- 1 moule beurré ou anti-adhésif

1. Commencer par préchauffer le four à 180°C.
2. Ajouter les ingrédients dans l'ordre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et de l'épaisseur d'un yaourt épais.
3. Cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

Bon appétit !



