

Gâteau au yaourt et "Désirés" à l'abricot

Allumez votre four à 180°

Ingrédients pour le gâteau au yaourt :

3/4 d'un pot d'huile (5)*

2 pots de farine (1+ 1 bis)*

2 pots de sucre (2)*

1 pot de yaourt (3)*

1 sachet de levure chimique (1 bis)*

3 œufs (4)*

~~1 gousse de vanille~~

~~1 zeste de citron~~ ou comme ici de l'extrait d'amande amère*

*Dans les parenthèses c'est l'ordre dans lequel je mets mes ingrédients.

Je ne pratique pas comme la recette dans l'ajout des ingrédients je fais plutôt :

Tous les éléments secs auxquels j'ajoute tous les mouillés, c'est tout !

Très important :

Après bien des essais - au niveau des moules - j'avais toujours un gâteau avec "une bosse", pour cette quantité c'est **un moule à manqué de 24/25 cm** qu'il faut pour obtenir un gâteau bien plat. Voilà pour la base, sauf que là, j'ai voulu faire des "individuels" aux abricots ou gentiment rebaptisés "désirés" (voir plus haut....)

La même pâte :

1 oreillon d'abricot par empreinte à muffins QS de confiture d'abricot

Remplir de pâte la moitié des empreintes, ajoutez l'oreillon d'abricot, remplissez le creux de confiture, terminez avec de la pâte aux 3/4 (ça gonfle)

Enfournez à four 180° pour environ 20 mn