



Moelleux tigré

LA CUISINE DE BOOMY



- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre semoule
- 3 pots de farine
- 1 pot de vermicelle au chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cc d'arôme vanille
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile de tournesol

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre dans le bol le yaourt, les œufs et le sucre, mélanger. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, l'arôme vanille et l'huile.

Mélanger à nouveau.

Pour finir ajouter le vermicelle mélanger.

Verser dans votre moule et faire cuire 35 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.