

Gâteau au yaourt amande-abricot



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4-6 personnes :

- 2 pots de yaourt de soja à l'abricot (ou autre parfum)
 - 3/4 de pot d'huile d'olive
- 1 c. à s. bombée de purée d'amande complète
 - 3 pots de farine de blé T65
 - 1 sachet de poudre à lever
 - 1/3 pot de sucre complet rapadura
 - 50 g. de poudre d'amande
- *Facultatif : un peu de sucre glace pour la décoration*

La recette de Juliette :

1. Préchauffer le four à 200°C., th. 7.
2. Dans la cuve de votre robot ou dans un saladier, mélanger tous les ingrédients, un à un et dans l'ordre, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
3. Graisser un moule à gâteau de la forme de votre choix (il faut qu'il soit assez haut) et y verser la pâte.
4. Enfourner pour 25-30 minutes à 200° C. (Plantez la lame d'un couteau au coeur du gâteau. Si elle en ressort "propre", alors votre gâteau est cuit !).
5. Laisser refroidir avant de démouler et saupoudrer éventuellement de sucre glace.