

# GÂTEAU LÉGER AU YAOURT

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 1 yaourt nature ou brassé 0%
- 120g de Farine
- 20g de Sirop d' Agave
- 2 Oeufs
- 1 Sachet de Levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 Cuillère à Soupe d' Arôme Vanille

## Recette :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le yaourt, la farine et le sirop d'agave dans un saladier
- > Mélanger
- > Rajouter les oeufs
- > Mélanger
- > Rajouter la levure chimique, le sel et l'arôme vanille dans le saladier
- > Mélanger
- > Verser la préparation dans un moule
- > Mettre le plat au four 15 Min à 200°C
- > Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler
- > Soudouler le gâteau d'édulcorant avant de servir