

GÂTEAU LÉGER AU YAOURT INDIVIDUEL

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) 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 Avec le Thermomix, le MCC ou Autres Robots :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre le yaourt, la farine et le sirop d'agave dans le bol
- > Mettre 20 Sec / Vit 4 > Rajouter les oeufs
- > Mettre 10 Sec / Vit 4
- > Rajouter la levure chimique, le sel et l'arôme vanille dans le bol
- > Mettre 10 Sec / Vit 4
- > Verser la préparation dans un moule à gâteaux individuels
- > Mettre le plat au four 15 Min à 200°C
- > Laisser les gâteaux refroidir avant de les démouler