

GATEAU YAOURT À LA CACAHUÈTE

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

6

Ingrédients

1 pot de yaourt Cito cacahuètes
½ pot d'huile
3 pots de farine
3 œufs
1 pot de sucre de canne
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'essence de vanille
Zeste d'un demi citron
100g de beurre de cacahuètes
1 cuillère à soupe de Muesli

Préparation

Battre les œufs et le yaourt.
Ajouter le sucre et le zeste de citron.
Battre de nouveau.
Ajouter la farine, la levure chimique, les aromates et l'huile.
Battre de nouveau puis verser l'appareil dans des moules individuels beurrés et farinés.
Ajouter du beurre de cacahuète au centre de la pâte et du muesli en surface.
Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C

Environ

1,75€
PAR PERSONNE

