

# Gateau au yaourt saveur abricot au thermomix

## Informations

|                     |                  |                  |                   |
|---------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 30 min | Durée : 35 min   | Difficulté : 3/10 |
| Ingrédients : 7     | Etapas : 6       | Commentaires : 8 | Astuces : 18      |

## Ingrédients

210G de sucre en poudre  
130G de farine  
45G d'huile  
3 oeufs  
1 yogourt saveur abricot  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 sachet de levure chimique

## Etapas

Pour préparer une délicieuse recette de gâteau au yaourt saveur abricot thermomix au TM31, TM5 ou TM6 :

Â»

Préchauffer le four à 200°C.

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Fariner le moule à gâteau.

Â»

Mettre la pâte dans le moule silicone comme un moule à gâteau ou un moule à cake.

Â»

Enfourner 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, enfoncer la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir sans pâte dessus.

Dégustez alors un excellent gâteau au yogourt moelleux au thermomix

Vous pouvez remplacer le yaourt abricot par un autre parfum: yaourt fraise, yaourt banane, yaourt framboise,... par exemple

Vous allez vous régaler avec cette recette thermomix express. Miam ;)