**GATEAU AU YAOURT**

**Ingrédients (6 personnes)**

* 1 yaourt nature
* 2 pots de [sucre](http://www.750g.com/ingredients/sucre-i36.htm)
* 1 sachet de [sucre vanillé](http://www.750g.com/ingredients/sucre-i75.htm)
* 3 pots de [farine](http://www.750g.com/ingredients/farine-i338.htm)
* 1/2 pot d'huile
* 3 [oeufs](http://www.750g.com/ingredients/oeuf-i176.htm)
* 1/2 sachet de [levure chimique](http://www.750g.com/ingredients/levure-i558.htm)
* 1 pincée de [sel](http://www.750g.com/ingredients/sel-i671.htm)

**Préparation**

ÉTAPE 1 :

Allumer le four thermostat 6 (180°C). Beurrer un moule rond.

ÉTAPE 2 :

Verser le yaourt dans un saladier et ajouter dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile.

ÉTAPE 3 :

Mettre la préparation dans le moule beurré et faire cuire 35 minutes. Laisser refroidir et démouler.