

# Gâteau au yaourt et à la crème de marrons

**Ingrédients**

* 1 kilo de farine
* 500g de sucre
* 2 sachets de levure chimique
* 500g de beurre
* 1 litre d’œufs
* 4 yaourts
* Vanille liquide
* Crème de marrons

**Déroulé**

1. Mélanger le sucre et les œufs jusqu’à obtention d’un mélange mousseux.
2. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure. Incorporer le yaourt au mélange.
3. Terminer en ajoutant la crème de marrons. Bien mélanger.
4. Enfourner 30 à 40 minutes à 180°C.

***C’est prêt !***