**[Gâteau au yaourt allégé super moelleux](http://www.ptitchef.com/index.php?obj=front&action=redirect&feed_data_id=49280" \t "_blank)**

[](http://storage.canalblog.com/69/60/363126/22264433.jpg)[](http://storage.canalblog.com/79/77/363126/22264403.jpg)

**Temps de préparation: 10 min - Temps de** **[cuisson](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz0zMjIzJmlkY209MzUmaWRhbj0xOCZpYmlkPTAuMTQmaWNwYz0xJmJpZG49MC4xNCZhdXRvPTAmaHVybD0mc3RkdD0xMjQ0NzQzNTUyJm5kZHQ9MTI0NDc0NzE1MiZpZHBsPS0xJmlkZ2U9MSZpZGNwPSZpZHByPTAmdHlwZT0zJmlkcGc9MzkxNDMyJmlkdGg9MTQmZXhmZT15YWhvb19zZWFyY2gma3dzZT1jdWlzc29uJnB1cmw9ZnIua2Vsa29vLmNvbSZ0aXQ9Y3Vpc3NvbitzdXIrS2Vsa29vJnNpZz0mYWR2az1CNTI1RjRENg%3D%3D2ff6fc06" \t "_blank): 30 min**

**Ingrédients pour 8 personnes:**

* **1 pot de yaourt nature**
* **2 pots de sucre en poudre ou 1 pot non rempli d’aspartam à cuire**
* **1,5 pots de farine**
* **1,5 pots de fécules pour gâteaux (ou maïzena)**
* **1 sachet de levure chimique**
* **3 œufs**
* **1/2 pot d'huile**
* **4 cl de lait demi écrémé**
* **eau de fleur d'oranger (ou autre parfum)**

**Préparation:**

**1/ Préchauffer votre** **[four](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz0yMzEwOCZpZGNtPTM1JmlkYW49MTgmaWJpZD0wLjE1JmljcGM9MSZiaWRuPTAuMTUmYXV0bz0wJmh1cmw9JnN0ZHQ9MTI0NDc0MzU1MiZuZGR0PTEyNDQ3NDcxNTImaWRwbD0tMSZpZGdlPTEmaWRjcD0maWRwcj0wJnR5cGU9MyZpZHBnPTM5MTQzMiZpZHRoPTE0JmV4ZmU9eWFob29fc2VhcmNoJmt3c2U9Zm91ciZwdXJsPXd3dy53aGlybHBvb2wuZnIlMkZmb3VyJnRpdD1mb3VycyZzaWc9JmFkdms9MzBGQUM4Q0E%3Dc5a00442" \t "_blank) à 180° (th.6).  
Beurrez un moule à bord haut et poudrez-le de sucre (perso, j'ai mis de la cassonade)**

**2/ Dans un saladier, versez le yahourt puis rincez le pot pour l'utiliser comme verre doseur.**

**3/ Ajouter successivement dans le saladier, tout en mélangeant, le sucre, la farine, la fécule, la levure, les oeufs, l'huile, l'eau de fleur d'oranger et le** **[lait](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz0yMzE4OCZpZGNtPTM1JmlkYW49MTgmaWJpZD0wLjE0JmljcGM9MSZiaWRuPTAuMTQmYXV0bz0wJmh1cmw9JnN0ZHQ9MTI0NDc0MzU1MiZuZGR0PTEyNDQ3NDcxNTImaWRwbD0tMSZpZGdlPTEmaWRjcD0maWRwcj0wJnR5cGU9MyZpZHBnPTM5MTQzMiZpZHRoPTE0JmV4ZmU9eWFob29fc2VhcmNoJmt3c2U9bGFpdCZwdXJsPXd3dy5mZXJtZS1kZXMtcGV1cGxpZXJzLmZyJnRpdD1BbGltZW50cytiaW8rcG91citiJUU5YiVFOSZzaWc9JmFkdms9NTU1RkI1RUI%3D1faf162d" \t "_blank) jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.**

**4/ Versez la pâte dans le moule et enfournez 30 min environ (à la mi-cuisson, j'ai rajouter des amandes concassées). Servez tiède ou froid.**

**Conseils: Pour varier les plaisirs, vous pouvez:**

**Remplacer le yahourt nature par un yahourt aux fruits.**

**Couper votre gâteau en 2 et le garnir de pâte à tartiner au chocolat. Un régal pour les enfants...et les plus grands!**