



Gâteau au yaourt au Cookeo



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
25 MIN



COUVERT
6 PERSONNES

Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 1 pot de yaourt de sucre
- 1 pot d'huile de tournesol
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 250 ml d'eau

Instructions

1. Dans un saladier, mélangez les œufs et le yaourt puis le sucre, l'huile, la farine et la levure
2. Versez la préparation dans un moule rond (le diamètre du moule ne devra pas dépasser 18 cm)
3. Versez l'eau dans la cuve du Cookeo, placez le panier vapeur à l'envers dans le Cookeo et placez le moule par dessus
4. Sélectionnez la cuisson sous pression pendant 25 min
5. Attendez 5 min avant de démouler
6. Bon appétit !