Gâteau au yaourt au thé matcha

Un classique de l’enfance associé au produit le plus tendance

Ingrédients:

- 1 pot de yaourt nature

- 2 pots de sucre en poudre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1/2 Pot d’huile neutre
- 1 Cuillère à café de thé matcha **ou** 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin
- Beurre pour le plat

Ustensiles:

- Saladier
- Fouet
- Plat à cake

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre dans un saladier le yaourt puis les sucres mélanger
- Ajouter les œufs, la farine, la levure et le sel mélanger
- Verser l’huile mélanger
- Ajouter le thé matcha mélanger
- Verser dans le plat beurré
- Cuire 30 à 35 minutes en surveillant si il brunit trop mettre une feuille de papier d’aluminium
- Laisser refroidir et démouler

Bon appétit !