



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



COMMENT ON JOUE ?

1 - **Lisez** la recette du gâteau au yaourt de notre enfance et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 3 gâteaux :

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à thermostat 6 soit 180°C

ÉTAPE 2

Fouettez 1 yaourt nature, 1 pot de yaourt de cassonade, 1/2 pot de yaourt de miel et 3 œufs jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux

ÉTAPE 3

Ajoutez 3 pots de farine, 1 pot de poudre d'amande, 1/2 sachet de levure et 1 c. à soupe d'épices (quatre-épices, gingembre ou cannelle...)

ÉTAPE 4

Mélangez de nouveau, puis ajoutez 1 pot de beurre fondu

ÉTAPE 5

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et faites cuire 35 mn (pour un moule carré ou rond), 40-45 mn (pour un moule à cake)

ÉTAPE 6

Laissez tiédir avant de démouler. Servez avec une boule de glace vanille ou de sorbet chocolat. Miam !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le gâteau au yaourt est un dessert dont la base est un yaourt nature. Le pot du yaourt utilisé sert à doser les autres ingrédients, ce qui simplifie sa réalisation et la rend accessible aux enfants. Les premières recettes de gâteau au yaourt apparaissent vers 1950 en France, après la généralisation de la consommation de yaourt en 1945 après la fin de la Seconde Guerre mondiale.



2 - Notez les quantités pour 1 gâteau dans le tableau et convertissez-les pour 3 gâteaux :

INGRÉDIENTS	YAOURT	CASSONADE	OEUFS	BEURRE	FARINE	AMANDE EN POUDRE	ÉPICES	MIEL	LEVURE
1 gâteau									
3 gâteaux									

SOLUTIONS : Pour un gâteau : 1 pot de yaourt, 1 pot de cassonade, 3 œufs, 1 pot de beurre fondu, 3 pots de farine, 1 pot de poudre d'amande, 1c. à soupe d'épices, 1/2 sachet de levure, 1/2 pot de miel.
 Pour 3 gâteaux : 3 pots de yaourt, 3 pots de cassonade, 9 œufs, 3 pots de beurre fondu, 9 pots de farine, 3 pots de poudre d'amande, 3c. à soupe d'épices, 1 sachet et demi de levure, 1 potet demi de miel.