



On se retrouve sur
lesjardiniersdduvald'authion.fr

Gâteau au yaourt et aux fleurs d'acacia

Ingrédients

1 sachet de levure

2 yaourts naturels

(utiliser le pot de yaourt comme mesure)

0.5 pot d'huile

3 pots de farine

2 pots de sucre

3 oeufs

8 fleurs d'acacia sur tige + une 10 de fleurs d'acacia que vous aurez équeutées

Réalisation :

Mélanger les ingrédients (mettre l'huile en dernier). Quand la pâte est prête, ajouter les fleurs équeutées dans la pâte. Verser la pâte dans un moule à cake recouvert d'une feuille de cuisson. Glisser et répartir les fleurs sur tiges délicatement dans la pâte (des tiges émergent de la pâte).

Cuire 35 à 40 min à 180°C (thermostat 6).

Au moment de servir le gâteau refroidi, tirer doucement les tiges qui laisseront les fleurs et leur délicat parfum "emprisonnés" dans le gâteau.