

Gâteau du jeudi

250 g de farine
250 de sucre
80 g de noisettes concassées
80 g d'amandes entières
20 cl d'huile
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 cuillère à café de cannelle
3 œufs
2 yaourts nature

Mélanger la farine et sucre, ajouter noisettes, levure et sucre vanillé et bien mélanger. Ajouter yaourts, huile, œufs et cannelle.

Mettre dans un plat à Cake avec du papier sulfurisé.

Cuisson au moins 1 h 15 à 160° (la durée dépend de votre four)

Attendre qu'il soit bien froid pour le démouler. Mettre au réfrigérateur avant de le couper (sinon il se casse).

Bon appétit

Gâteau du jeudi

250 g de farine
250 de sucre
80 g de noisettes concassées
80 g d'amandes entières
20 cl d'huile
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 cuillère à café de cannelle
3 œufs
2 yaourts nature

Mélanger la farine et sucre, ajouter noisettes, levure et sucre vanillé et bien mélanger. Ajouter yaourts, huile, œufs et cannelle.

Mettre dans un plat à Cake avec du papier sulfurisé.

Cuisson au moins 1 h 15 à 160° (la durée dépend de votre four)

Attendre qu'il soit bien froid pour le démouler. Mettre au réfrigérateur avant de le couper (sinon il se casse).

Bon appétit

Gâteau du jeudi

250 g de farine
250 de sucre
80 g de noisettes concassées
80 g d'amandes entières
20 cl d'huile
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 cuillère à café de cannelle
3 œufs
2 yaourts nature

Mélanger la farine et sucre, ajouter noisettes, levure et sucre vanillé et bien mélanger. Ajouter yaourts, huile, œufs et cannelle.

Mettre dans un plat à Cake avec du papier sulfurisé.

Cuisson au moins 1 h 15 à 160° (la durée dépend de votre four)

Attendre qu'il soit bien froid pour le démouler. Mettre au réfrigérateur avant de le couper (sinon il se casse).

Bon appétit

Gâteau du jeudi

250 g de farine
250 de sucre
80 g de noisettes concassées
80 g d'amandes entières
20 cl d'huile
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 cuillère à café de cannelle
3 œufs
2 yaourts nature

Mélanger la farine et sucre, ajouter noisettes, levure et sucre vanillé et bien mélanger. Ajouter yaourts, huile, œufs et cannelle.

Mettre dans un plat à Cake avec du papier sulfurisé.

Cuisson au moins 1 h 15 à 160° (la durée dépend de votre four)

Attendre qu'il soit bien froid pour le démouler. Mettre au réfrigérateur avant de le couper (sinon il se casse).

Bon appétit