

CAKE AU YAOURT ET AUX AIRELLES

'Cake délicieusement moelleux'



INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE

250 g de yaourt Pur Natur nature
250 g de farine
250 g de beurre de ferme
180 g de sucre
1 petit sachet de sucre vanillé
4 œufs
250 g d'airelles

CAKE AU YAOURT ET AUX AIRELLES

'Cake délicieusement moelleux'

Laisser fondre le beurre lentement. Entre-temps, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le beurre fondu, tout en mélangeant, et ajouter la farine petit à petit. Attention ! Ajouter le yaourt et les airelles en dernier lieu.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré.

Cuire la préparation au four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes.



Recettes: Pascale Naessens

Photo: Heikki Verdurme