

Gâteau léger aux pêches

Pour 8 personnes:

INGREDIENTS



- 1 yaourt nature
- 80 g de farine
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- 1 petite boîte de pêches sans sucre ajouté, si ce n'est pas la saison

PRÉPARATION:

Préchauffez le four à 180 °C.

Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre et la levure, puis incorporez la farine et le yaourt nature.

Ajoutez délicatement les blancs montés à la préparation. Si vous utilisez des fruits en sirop, rincez-les et coupez-les en morceaux.

Beurrez un moule de 30 cm, versez la pâte et intégrez les fruits dans le mélange.

Saupoudrez de sucre vanillé.

Enfournez pendant 25 minutes.

Une bonne idée pour le week-end!!