

Gâteau léger aux pêches

Pour 8 personnes

Préparation: 15mn

Cuisson: 25mn



INGRÉDIENTS:

- 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:

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.
3. Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre et la levure, puis incorporer la farine et le yaourt nature.
4. Ajouter délicatement les blancs montés à la préparation.
5. Si vous utilisez des fruits en sirop, les rincer et les couper en morceaux.
6. Beurrer un moule de 30 cm, verser la pâte et intégrer les fruits dans le mélange.
7. Saupoudrer de sucre vanillé.
8. Enfourner pendant 25 minutes.

Une bonne idée pour le week-end!!