



Gâteau au yaourt et crème café

05/03/2019 à 10h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 1 pot de crème dessert au café
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre en poudre
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- sucre glace
- eau

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Versez tous les ingrédients dans un saladier en les mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène ;
- Versez le mélange dans un moule en silicone ;
- Enfourez pendant 40 à 45 minutes, en surveillant la cuisson ;
- Laissez tiédir avant de démouler ;
- Glacez le gâteau en mélangeant un peu de sucre glace avec de l'eau, jusqu'à obtenir une consistance pâteuse mais bien lisse.