

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Gâteau à la vanille sans oeufs

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 35 min**

### **Ingrédients :**

2 pots de yaourt vanille ou nature (250g)

1 pot\* de beurre fondu

1/2 pot\* de sucre semoule

3 pots\* de farine

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

60 g de vermicelles de chocolat

\* pot de yaourt vide

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, versez le yaourt, le sucre semoule et le sucre vanillé. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Ajoutez le beurre fondu et fouettez encore une fois.

Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez avec une spatule.

Ajoutez la vermicelle de chocolat et mélangez délicatement.

Beurrez et farinez un moule à génoise ou un moule à cake de votre choix.

Versez la pâte dans le moule.

Mettez au four pour une cuisson de 35 minutes.

Laissez tiédir avant de démoulez le gâteau.

Laissez refroidir avant de le déguster.