BEIGNETS AU YAOURT

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g Yaourt
- 70 g Huile de tournesol
- 230 g Farine
- 160 g sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café Extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre à l’aide d’un fouet électrique, le tout jusqu’à ce que vous avez un beau mélange gonflé et mousseux.
2. Versez l’huile et montez le tout.
3. Ajouter aussi le yaourt et l’extrait de vanille, travailler toujours avec le fouet électrique.
4. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger le tout avec une cuillère ou un fouet à la main jusqu’à ce qu’il y ai un mélange sans grumeaux.
5. Prendre le moule à beignets, passe un peu de beurre et de farine et verser la pâte dans les creux.
6. Il est important de remplir les moules pour leurs 2/3, pas plus.
7. Faire cuire le tout dans un four statique préchauffé à 180° pendant environ 10-15 minutes.
8. Une fois les beignets cuits, laisser refroidir et servir avec un peu de sucre glace dessus.

GÂTEAU AU LAIT

Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 400 g Farine
- 250 g sucre
- 200 ml Lait entier
- 150 ml Huile de tournesol
- Zeste de 1 citron
- 1 extrait de vanille
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Levure chimique
- Sucre glace

Préparation :

1. Allumez le four à 180°.
2. Chauffer légèrement le lait, il doit être tiède.
3. Beurrer un moule à donuts de 24 cm.
4. Monter les œufs avec le sucre, la pincée de sel, le zeste de citron râpé et la vanille jusqu'à obtenir un mélange très crémeux et mousseux.
5. Mélanger le lait chaud toujours en montant, ajouter également l'huile.
6. Tamiser la farine et la levure et l'ajouter au mélange d'œufs peu à peu.
7. Verser la pâte obtenue dans le moule et enfourner à 180° pendant environ 50 minutes, faire l'essai bâtonnet qui doit être sec, sinon continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
8. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.