## CAKE AU YAOURT ET NUTELLA

## Ingrédients :

1 yaourt

3 pots de farine
3càs de Nutella
1 sachet de levure
1 pot d'huile
2 pots de sucre en poudre
3 oeufs

- 1. Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
- Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le pot de yaourt (notre fameux doseur).
- 3. Fouettez les oeufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez.
- 4. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- 5. Beurrez un moule à cake. Versez-y un tiers de la pâte, recouvrez la d'une cuillère à soupe de Nutella. Versez une seconde couche de pâte suivie de 2 cs de Nutella et terminez par la pâte.
- 6. Enfournez et faites cuire 35 minutes.