GÂTEAU AU CHOCOLAT ET YAOURT

Ingrédients :

1 yaourt de 125 g nature

3 pots de farine (ou 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena)

1 sachet de levure chimique 5 g

100 g de chocolat noir ou au lait

3 gros œufs bio

1,5 pot de sucre en poudre

1/2 pot d’huile d’arachide

Pour la ganache:

20 cl de crème

10 g de beurre

2 c à s de sucre

200 g de chocolat noir où au lait dessert

Préparation :

1. Battez au fouet les œufs un à un et mettez-les dans le saladier.
2. Mesurez le sucre et ajoutez-le dans le saladier.
3. Mélangez.
4. Mesurez la farine et incorporez-la avec la levure dans la saladier.
5. Mélangez bien puis ajoutez l’huile.
6. Cassez le chocolat en petits morceaux.

7. Placez-le dans une casserole et faites-le chauffer sur feu très doux pour le faire fondre. attention de ne pas le brûler !
8. Ajoutez le chocolat à la préparation.
9. Versez la pâte dans un moule beurré.
10. Faites cuire environ 45 min dans le four préchauffé à 180°C.
11. Préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans le beurre et la crème.
12. Ajoutez le sucre.
13. Surtout ne faites pas cuire a feu trop fort !
14. Étalez cette ganache sur le gâteau à l'aide d'une spatule, c'est prêt !

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Ingrédients

- 50 gr de chocolat
- 4 cuillères à soupe de **cacao en poudre**
- 2 cuillères à soupe de **lait**
- 2 **banane**
- 2 **oeufs**
- ½ cuillère à café de levure chimique

Préparation :

1. Eplucher les bananes, coupez-les en tranches et mettez-les dans un mixeur avec les œufs.

2. Ajouter le cacao et la levure puis mixer le tout pour obtenir une consistance lisse, sans grumeaux, homogène et crémeuse.
3. versez votre pâte dans des ramequins ou un petit moule à cake de 14 cm et mettez-le à cuire au micro-ondes pendant 5-8 minutes.
4. Mettez le chocolat haché dans un bol, ajoutez le lait et faites fondre le tout, puis mélangez avec une cuillère.
5. Enfin, sortez le gâteau du four, retournez-le sur une assiette et garnissez-le en versant le chocolat fondu sur la surface , qui doit déborder sur les bords.
6. Une fois le dessert prêt, vous pouvez le couper en tranches, le mettre sur une soucoupe et le servir.

GÂTEAU AU CITRON SANS BEURRE

Ingrédients:

4 œufs
4 citrons non traités
200 g de sucre
150 ml d’huile de tournesol
350 g de farine
Un sachet de levure
Deux cuillères à soupe de sucre glace

Préparation:

- Cassez les œufs dans un bol et mélangez-les à l’aide du fouet électrique.
- Ajouter le sucre et continuer de remuer jusqu’à ce que le mélange devienne très mousseux.

- Pour les citrons, prenez des citrons non traités , ils se reconnaissent à leur aspect esthétique: le zeste n’est pas toujours parfait, il a des taches, la surface est inégale. Si vous achetez des citrons biologiques, vérifiez l’apparence de la peau et la présence de la certification biologique si vous ne connaissez pas le producteur. Si vous ne les trouvez pas, lavez-les simplement à l’eau courante avec une brosse et du bicarbonate de soude.
- Râper le zeste de citron et le mettre dans le bol avec les œufs.
- À l’aide d’un presse-agrumes, faites le jus de citron et versez-le dans le bol avec les œufs.
- Versez l’huile et la farine petit à petit. Mélangez le tout, à l’aide du fouet électrique, versez enfin le sachet de levure et mélangez le tout.
- Prenez un moule à gâteaux (j’ai utilisé celui de 26 cm de diamètre), beurrez et farinez.
- Versez le mélange dans le moule. Saupoudrez le sucre sur tout autour du gâteau pour faire une croûte.
- Cuire dans un four statique à 180 ° pendant 30 à 35 minutes et faire le test du cure-dent. Si cela sort sec, le gâteau est prêt. Retirer du four, laisser refroidir et servir

---

GÂTEAU AU COCO

Ingrédients;

150 gr de sucre

100 g de beurre

1 pincée de sel

4 œufs

80 gr de farine

1/2 sachet de levure

50 gr de coco râpé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué et réserver.
- Mettre le beurre ramolli , la levure chimique, le sucre, le sel, les œufs, la farine et l’amande en poudre dans un bol robot.
- Sinon mélangez le sucre et le beurre ramolli pour obtenir un mélange homogène. ensuite, ajouter au fur et à mesure les œufs, le sel, la farine, la levure et le coco râpé bien mélangé.
- Transvaser dans le moule beurré et enfourner 30 à 35 min à 180°C.
- Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir avant de déguster.

GÂTEAU AU COCO RÂPÉ

Ingrédients :

- 50 g de farine
- 50 g de maïzena
- 100 g de coco râpé
- 170 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 50 ml de lait
- Yaourt au gout noix de coco
- 10 g de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Monter les œufs avec le sucre pendant environ 10 minutes jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.
3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes et laisser refroidir.
4. Lorsque les œufs et le sucre sont bien montés, ajouter le pot de yaourt, le lait et le beurre fondu précédemment.
5. Mélanger toujours du bas vers le haut pour ne pas démonter le mélange et bien mélanger tous les ingrédients.
6. Ajouter maintenant de la farine, de la fécule de maïs et de la levure tamisée pour éviter la formation de grumeaux, puis ajouter le coco râpé.
7. Verser le mélange obtenu dans un plat préalablement beurré et fariné.
8. Faire cuire le pendant 30-40 minutes dans le préalablement chauffé.
9. Au bout de 30 minutes, le gâteau devrait être bien cuit, mais cela dépend du four, assurez-vous qu'il est cuit à l'intérieur, sinon continuez la cuisson pendant 5 à 10 minutes. Saupoudrer la surface du gâteau avec du coco râpé.

GÂTEAU AU FROMAGE

Ingrédients :

- 200 gr de fromage à tartiner
- 200 gr de fromage frais
- 6 cuillères à soupe de sucre (120 gr)
- 1 cuillère à soupe de maizena (farine de maïs)
- 3 œufs
- 200 ml de crème
- 200 g de biscuits

1. Allumez le four à 170º C et broyez les biscuits.
2. Faîtes fondre le beurre et l’ajouter aux biscuits, bien mélanger jusqu’à ce qu’une pâte soit faite.
3. Dans un moule mettez sur le fond et sur les côtés, la pâte à biscuit. Mettez le sucre avec les œufs dans un bol ou un mixeur et on les bat jusqu’à ce qu’ils doublent et qu’ils deviennent moelleux.
4. Ajoute le fromage, la maïzena, la crème et on mélange bien
5. mélangez sur la base de biscuits et on cuit 30 minutes.
6. Et voilà, c’est tout !! Vous pouvez même ajouter de la confiture de fraise comme décoration.

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET

CITRON

Ingrédients :

– 500 gr de fromage blanc
– 90 gr de farine
– 100 gr de sucre
– 3 oeufs
– le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d’œuf et battez les blancs jusqu’à obtenir une texture ferme.
2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
3. Incorporez ensuite les jaunes d’œufs, suivi d’un ajout progressif de la farine.
4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d’œufs montés en neige.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.

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.

GÂTEAU AU LAIT DE COCO

Ingrédients :

- 40g de fécule de maïs
- Flocons de coco
- 400ml de lait de coco sans sucre
- 50g de sucre glace

Préparation :

1. Prenez une casserole et versez-y le sucre glace et le lait de coco. Remuez bien avec une spatule pour faire fondre le sucre et obtenir un mélange sans grumeaux.
2. Mettez la casserole sur le feu, ajoutez le sel et continuez à mélanger jusqu’à obtenir un mélange crémeux.
3. Lorsque la crème est crémeuse, transférez-la dans des verres et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.
4. Une fois le temps écoulé, versez les flocons de coco sur une assiette et sortez la crème maintenant solidifiée du réfrigérateur.
5. Retirez ensuite la crème solide des verres pour ne pas briser vos petites créations gourmandes.
6. Roulez chaque dessert dans l’assiette de flocons de coco afin qu’ils adhèrent bien.

GÂTEAU AU LAIT SUCRÉ ET COCO

RÂPÉE

– 1 Boîte de 400 g de lait concentré sucré
– 400 g de lait
– 3 oeufs
– 80 g de noix de coco en poudre
– 1 sachet de caramel liquide
– 1 Bouchon de rhum(facultatif)

Préparation

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5/6). Versez le lait concentré dans un saladier et mélangez avec le lait et les œufs.
2. Incorporez le rhum et la noix de coco en poudre et mélangez bien. Versez le caramel dans un moule à cake et tournez le moule pour bien répartir le caramel.
3. Versez la préparation dans le moule puis enfournez et laissez cuire environ 45 min. Laissez tiédir puis placez au frais au moins 6 h. Démoulez et servez frais.

LES CONSEILS DE NINA : accompagnez d’une salade de fruits exotiques.