

CAKE POPS au GÂTEAU au YAOURT



Ingrédients :



1 yaourt nature



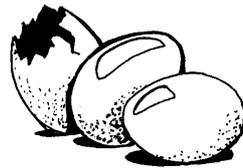
2 pots de sucre



3 pots de farine



1/2 pots d'huile



3 œufs



1 sachet de levure

Ustensiles :



1 fouet



1 cuillère



1 spatule



1 saladier



1 moule à cake pops

Étapes du gâteau:

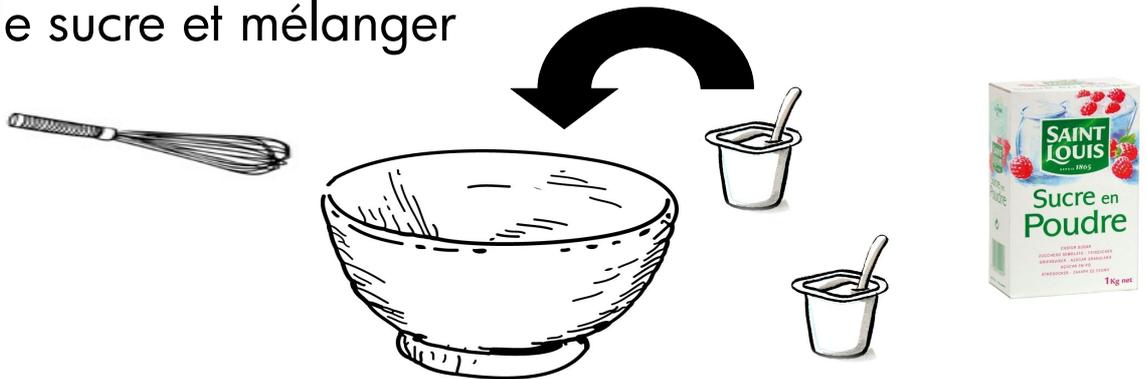
1 : Dans un saladier verser le yaourt et **garder le pot**



2 : Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.



3 : Ajouter le sucre et mélanger



4 : Mélanger la levure avec la farine dans le pot de yaourt



5 : Ajouter la farine (avec la levure). Mélanger à chaque pot



6 : Ajouter le 1/2 pot d'huile et mélanger.



7 : Verser la pâte dans les moules à cake pops sans déborder.



8 : Fermer le moule et cuire au four pendant 20 min à 180°. Démouler et planter un bâton dans chaque cake pop, décorer à votre goût.



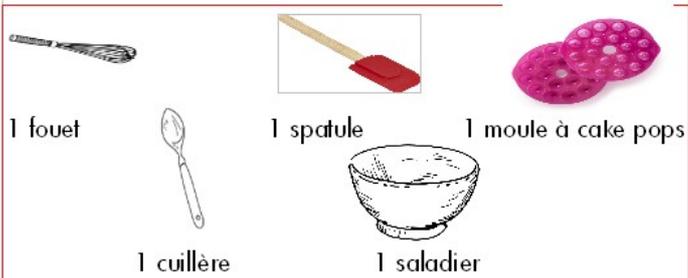
CAKE POPS ou GÂTEAU AU YAOURT



Ingrédients :

 1 yaourt nature	 2 pots de sucre	 3 pots de farine
 1/2 pots d'huile	 3 œufs	 1 sachet de levure

Ustensiles :



Étapes du gâteau:

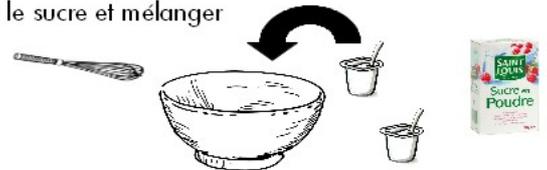
1 : Dans un saladier verser le yaourt et **garder le pot**



2 : Ajouter les œufs et mélanger avec le fouet.



3 : Ajouter le sucre et mélanger



4 : Mélanger la levure avec la farine dans le pot de yaourt



5 : Ajouter la farine (avec la levure). Mélanger à chaque pot



6 : Ajouter le 1/2 pot d'huile et mélanger.



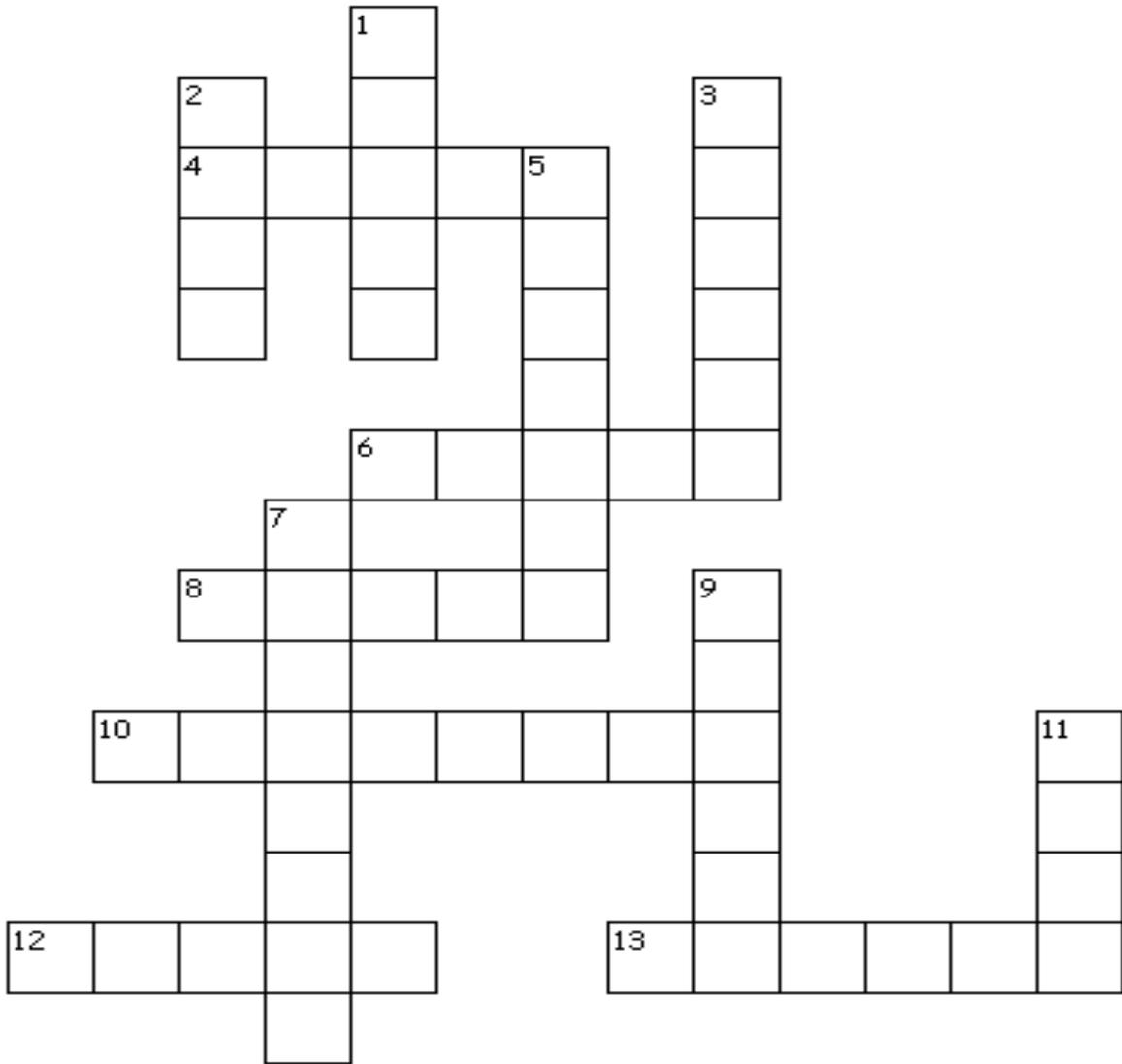
7 : Verser la pâte dans les moules à cake pops sans déborder.



8 : Fermer le moule et cuire au four pendant 20 min à 180°. Démouler et planter un bâton dans chaque cake pop, décorer à votre goût.



Mots croisés CAKE POPS



- 1 : MOULE
- 2 : POPS
- 3 : YAOURT
- 5 : SPATULE
- 7 : CUILLERE
- 9 : FARINE
- 11 : CAKE



- 4 : OEUFS
- 6 : FOUET
- 8 : HUILE
- 10 : SALADIER
- 12 : SUCRE
- 13 : LEVURE