

# Gâteau moelleux à la vanille sans gluten

*Ou comment faire un gâteau en 30 minutes en ayant l'impression qu'on fait quelque chose de sain...*

*Pour 6 personnes*



*La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom*

## Ingrédients

- 1 pot de yaourt à la vanille
- 2 pots de maïzena®
- 1,5 pot de sucre de canne
- ½ pot d'huile de saveur neutre
- 1 c. à c. de bicarbonate alimentaire
- 3 œufs
- 1 c. à c. d'extrait ou arôme naturel de vanille

*Recette issue du site [www.maizena.fr](http://www.maizena.fr)  
Mais je l'ai bien testée 😊*

## Préparation

1. Préchauffer le four ) 180 °C (TH.6).
2. Vider le contenu du pot de yaourt dans un saladier.
3. Garder le pot pour mesurer les autres ingrédients.
4. Ajouter au yaourt le sucre, la maïzena® mélangée au bicarbonate. Bien mélanger.
5. Ajouter l'huile et les œufs.
6. Mélanger afin d'obtenir une consistance lisse, sans grumeaux.
7. Verser le tout dans un moule en silicone en forme de couronne.
8. Enfourner dans le four chaud et laisser cuire 30 minutes.
9. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
10. Laisser refroidir sur une grille après avoir démoulé.
11. Déguster encore tiède....