

## Le gâteau Père Noël

### Il te faut :

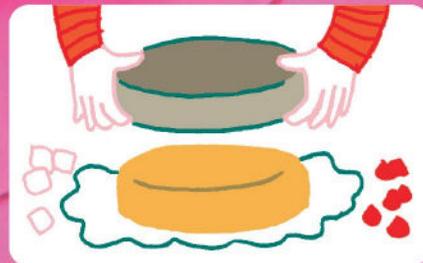
- 1 pot de yaourt nature non sucré
- 2 pots de sucre en poudre
- 3 œufs
- 3 pots de farine
- $\frac{3}{4}$  pot d'huile de tournesol
- 1 c. à café d'arôme vanille
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure
- des fraises Tagada® et des Chamallows®



**1** Verse le yaourt dans un saladier. Lave et sèche le pot. Remplis-le de sucre (2 fois) et ajoute le sucre au yaourt. Mélange. Ajoute les œufs puis les 3 pots de farine.



**2** Mélange encore en ajoutant l'huile, la vanille et la levure. Verse dans un moule beurré. Fais cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180°.



**3** Dès que le gâteau est doré et sec sur le dessus, sors-le du four. Laisse-le refroidir avant de le démouler. Décore avec les fraises Tagada® et les Chamallows®.