

GATEAU YAOURT CHOCO-NOISETTES

, glaçage noix de coco



Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- GATEAU YAOURT : - 1 pot de yaourt nature - 3 pots de farine - 1 pot d'huile - Quelques cuillères de Nutella® - 2 pots de sucre en poudre - 3 oeufs - 1 sachet de levure chimique - GLACAGE : - 1 blanc d'oeuf - 170 g de sucre glace (voir la recette) - 1 c.s. de noix de coco râpée

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans la cuve, mettez tous les ingrédients du gâteau yaourt puis lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 20 cm de diamètre.
3. Enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson.
4. Démoulez le gâteau et attendez qu'il refroidisse. Lorsqu'il est froid, coupez-le en deux dans l'épaisseur et tartinez généreusement le cercle inférieur de Nutella®. Remplacez le chapeau du gâteau. Préparez le glaçage : placez tous les ingrédients sauf la noix de coco dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 1 minute 30/vitesse 3 (sans chauffer). Versez-le sur le gâteau puis saupoudrez de noix de coco râpée.

Cook Expert ■