



# Gato ukoresheje yawurute



## Uburyo bwo guteka

Ku bantu batanu cyangwa batandatu

- Agakombe kamwe ka yawurute isanzwe
- Udukombe tubiri twisukari
- Amagi abiri
- Kimwe cya kabiri (1/2) cy'agakombe k'amavuta y'ibihwagari
- Udukombe dutatu tw'ifu y'ingano
- Kimwe cya kabiri (1/2) cy'agasashe k'umusemburo wikinyabutabire
- Garama 1 y'amavuta yo gusiga mu iforomo

### Intambwe

1. Shyira yawurute mu gisorori kinini, ubundi usukure agakombe kari buze kuba igipimo.
2. Muri icyo gisorori ongeramo udukombe tubiri twisukari tungana n'utujyamo yawurute ; maze uvange neza.
3. Ongeramo amagi n'amavuta maze uvange neza.
4. Shyiramo ifu n'umusemburo maze uvange cyane. Umushongi ugomba kuba worohereye kandi uhuye neza.
5. Banza wacanira ifuru ku bushyhe bwa 180°C (th.6).
6. Suka umushongi mu iforomo isize amavuta y'inka hanyuma ubishyire mu ifuru iminota mirongo itatu. Kugira ngo umenye niba gato yawe yahiye neza, shingamo icyuma, maze urebe niba igice cy'icyo cyuma washinzemo kivuyemo cyumutse.
7. Shyira gato ahantu habugenewe, ureke ifate ubukonje

Iyo gato ishobora kuribwa ishushye buhora cyangwa se ikonje. Ni ikiribwa gikwiye cyo mu mafunguro ya mu gitondo cyangwa kikiribwa mu gihe cyo kwica isari. Ushobora gusigaho confiture iyo ari yo yose cyangwa undi mushongi uwo ari wo wose, nk'umushongi wa shokola kugira ngo bayirire kuyimara kubera uburyohe.



## Ingrédients

Pour 5/6 personnes

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 3 pots de farine de blé
- 1/2 sachet de Levure Chimique
- 1 g de beurre pour le moule

### Préparation RECETTE DU GÂTEAU AU YAOURT MOELLEUX

Versez le yaourt dans un saladier. Gardez le pot, rincez-le et essuyez-le, il va nous servir de verre doseur.

Ajoutez 2 pots de yaourt de sucre. Mélangez.

Ajoutez les œufs et l'huile. Mélangez vivement.

Versez la farine et la levure. Mélangez vivement, la pâte doit être lisse et homogène.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez une trentaine de minutes. Pour savoir si votre gâteau est bien cuit, piquez-le avec un couteau, la lame doit ressortir sèche.

Laissez refroidir sur une grille.

Ce gâteau se déguste aussi bien tiède que froid. Il est parfait pour le petit-déjeuner mais aussi pour le goûter. Vous pouvez l'accompagner avec de la confiture ou de la pâte à tartiner pour lui donner encore plus de gourmandise.