

Gâteau yaourt à l'orange glacé façon rocher



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Yaourt nature	~
0.35	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.38	Farine de blé de type 55 en sachet 1 kg CAROLINE	0279925
6 PCE	Oeufs entiers	~
0.15	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
0.022	Levure chimique en boîte 1 kg ANCEL	0049510
0.01	Arôme vanille naturel en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0016704
PM	Arôme fleur d'oranger en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0064866
1	Glaçage façon rocher chocolat au lait en seau 3 kg ANCEL	0267407

Étapes de préparation

- 1 Dans un saladier, verser le yaourt. Ajouter les oeufs et bien mélanger. Ajouter le sucre, la farine et bien remuer. Verser la levure, le sucre vanillé et l'huile.
- 2 Cuire 30 minutes à 180° dans un moule beurré environ 1h.
- 3 Laisser refroidir puis tailler des cubes.
- 4 Faire fondre le glaçage façon rocher au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C pour y tremper les cubes. Laisser figer au réfrigérateur quelques minutes avant de servir.