



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !



Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

 ENVOYER

Cake au yaourt et aux myrtilles



Ingredients

- 200 Gr de farine
- 50 Gr de maïzena
- 3 œufs
- 170 Gr de sucre
- 1 yaourt velouté
- 100 Ml de lait
- 1 cuillère à café de l'huile
- 1 Sachet de levure chimique
- 400 gr de myrtilles

Pour le faire :



Step 1

Préchauffez votre four à 180°C.



Step 2

Mélangez tous les ingrédients, verser dans un moule a cake chemiser, puis ajouter les myrtilles.



Step 3

Cuire 40 min.

Difficulté : Facile

Temps : 15 minutes

Info nutrition

Pour 120 Grammes

Calories	214 Kcal
Lipides	1.2 g
Glucides	38 g
Protéines	4.8 g

Partager la recette

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

Pinterest

Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

📄 note



Hyati

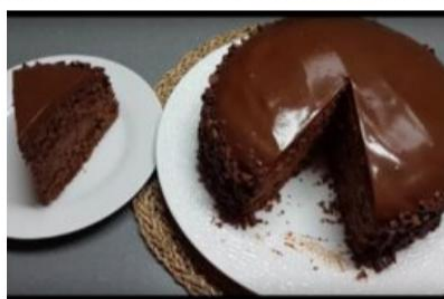
Cake au yaourt et aux myrtilles

Cake au yaourt et aux myrtilles



Beignets de crevettes

juin 14, 2020



Gâteau au chocolat à la mayonnaise

juin 13, 2020



Riz grillé aux saucisses

juin 12, 2020



LIENS RAPIDES

[Home](#)

[Hyati](#)

[Nos recettes](#)

[Actualités](#)

[Santé](#)

[Beauté et fitness](#)

[Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

 [Chéraga, Alger](#)

 contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00

