

Cuajada de yaourt

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes (plat de 28 cm de diamètre), il vous faudra :

- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 240 g de farine
- 1 yaourt nature (ici grec, 150 g)
- 800 g de lait entier
- 1 càc de parfum (rhum, parfum gâteau, vanille)
- 50 g de beurre + pour le moule
- 1 càs de cannelle
- 1 càs de sucre roux



Beurrer un plat pas trop petit (le gâteau a tendance à gonfler à la cuisson, puis retombe en refroidissant).

Dans un grand saladier, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le yaourt, le parfum, le beurre fondu, puis la farine et le sel au fouet.

Incorporer le lait petit à petit en mélangeant bien pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Préchauffer le four sur 180°C.

Verser la pâte dans le moule beurré, saupoudrer de cannelle et de sucre roux, puis enfourner pour 30 à 35 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.