

Gâteau aux noix et caramel

Ingrédient du gâteau :

- > 1 pot de yaourt
- > 1/2 pot d'huile
- > 2 pots de sucre
- > 3 pots de farine
- > 2 œufs
- > 1/2 paquet de levure chimique
- > 50 gr de noix

Préparation :

Mélanger tout les ingrédients ensemble dans l'ordre ci-dessus.

Beurrer et fariner un moule «Bundt» puis verser la pâte dedans.

Enfourner 30 min à 180°. Laisser refroidir avant de démouler

Pour le caramel :

Faire fondre 80gr de sucre dans une casserole, ajouter 40gr de beurre.

Bien mélanger en laissant sur le feu puis verser 100ml de crème fraîche liquide préalablement chauffée au micro onde.

Laisser tiédir avant de napper le gâteau

