

*Mon carnet de
recettes gourmandes
et antigaspi*



Gâteau au yaourt

INGREDIENTS :

- 1 pot de yaourt
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure

ETAPES :

- Mixer tous les ingrédients ensemble dans un robot
- Verser la pâte obtenue dans un moule à cake préalablement beurré
- Cuire au four 30 minutes à 180° (la lame d'un couteau doit ressortir sèche)
- Laisser refroidir et bien déguster ce gâteau au yaourt (antigaspi) !



Gâteaux à la banane

INGREDIENTS :

3 bananes mûres

200 g de farine

100g de beurre

150g de sucre

2 œufs

1 sachet de levure



ETAPES :

- Mixer les bananes au robot, puis ajouter tous les autres ingrédients et mixer à nouveau
- Verser dans une plaque de 12 petits multi-moules ronds préalablement beurrés
- Faire cuire au four 20 minutes à 180° (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).
- Bien déguster ces petits gâteaux à la banane (antigaspi) !

Crêpes moelleuses

INGREDIENTS :

60 cl de lait

250 g de farine

50 g de sucre

60 g de beurre fondu

3 œufs



ETAPES :

- Cassez les œufs et versez-les dans un blender
- Ajoutez tous les autres ingrédients puis mixez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse
- Faites cuire vos crêpes à la poêle
- Déguster ces crêpes moelleuses tièdes, garnies de sucre, de confiture, ou de pâte à tartiner !