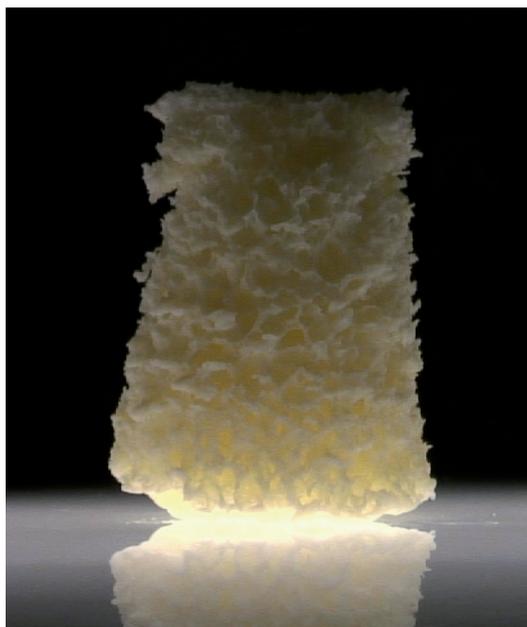


Texturas **Yopol**

Micro-gâteau au yaourt



Pour le micro-gâteau au yaourt

- 300 g de blanc d'œuf pasteurisé
- 60 g de sucre glace
- 60 g poudre d'amande
- 20 g de farine
- 60 g de Yopol
- 1 siphon ISI
- 3 recharges de N_2O

- 1 Placer tous les ingrédients dans le Thermomix, et bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte fine et homogène.
- 2 Filtrer la pâte et l'introduire dans un siphon en ajoutant trois cartouches de gaz et en battant énergiquement entre chaque recharge.
- 3 Verser la pâte dans un verre en plastique jusqu'au tiers de sa contenance. Au préalable, vous aurez aménagé trois petites entailles à la base du verre dans le but d'homogénéiser la cuisson.
- 4 Faire cuire 30 secondes au four à micro-ondes (900W) et démouler, en veillant à ne pas appuyer trop fort pour que le gâteau ne perde pas de son volume.