

Gâteau au yaourt



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

La recette originale est ici un peu revue. Le jus de citron apporte un petit plus. On ne le sent pas trop mais il contribue certainement à la réussite de ce gâteau bien moelleux !

Ingrédients

- 3 oeufs
- 200 g de sucre
- 1 yaourt brassé nature
- le jus d'1 citron
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 220 grammes de farine
- 0,5 sachet de levure

Préparation

- 1 Fouettez dans un saladier les oeufs avec le sucre.
- 2 Une fois ce mélange lisse, ajoutez le yaourt.
- 3 Mélangez et mettez le jus du citron et l'huile.
- 4 Remuez délicatement pour enfin incorporer la farine et la levure que vous aurez préalablement mélangées.
- 5 Versez la pâte dans le moule de votre choix (le mien était en silicone donc je n'ai pas eu besoin de le beurrer) et enfournez à 180°C (th.6) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que votre gâteau soit doré.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](#).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

