

Gâteau au yaourt et citron



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Pour plus de légèreté, montez les blancs d'oeufs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Ingrédients

- 1 yaourt - nature (de préférence, fait maison)
- 1 jus de citron - et son zeste
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs - bien frais
- 1 pot d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, le sel et les sucres.
- 3 Réalisez un puits, déposez-y les oeufs, puis battez énergiquement l'ensemble avec le yaourt et l'huile.
- 4 Ajoutez en toute fin le jus de citron et son zeste. Remuez de nouveau afin d'obtenir une pâte homogène.
- 5 Placez un papier sulfurisé dans le fond d'un moule à cake et versez-y la préparation.
- 6 Enfournez 40 minutes en vérifiant régulièrement la cuisson. Démoulez tiède.

Proposé par

Le blog de Titanique

Retrouvez Annick sur son [blog "Le blog de Titanique"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

