

Gâteau au yaourt

PRÉPARATION

15 minutes

CUISSON

30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 pot de yaourt de brebis
- 3 pots de farine T80
- 2 pots de sucre complet ou rapadura
- 2 oeufs
- 1/2 pot de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 zeste de citron jaune

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (th 5-6)
2. Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre suivant: levure chimique, yaourt, beurre, sucre, farine, oeufs et le zeste
3. Beurrer un moule et rajouter un peu de farine sur les parois du moule
4. Verser la pâte et enfourner pour environ 30 minutes de cuisson

