

CAKE AU YAOURT ET CITRON

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients

12 g de levure chimique

50 g de féculé de pommes de terre

200 g de farine

1 pot de yaourt au citron (125 g)

9 cl d'huile de tournesol

Extrait de vanille

4 cl de jus de citron

Zeste râpé d'1 citron

180 g de sucre

3 œufs

Préparation:

En continuant à battre, ajouter progressivement l'huile, puis le jus d'agrumé et le yaourt.

Tamiser la farine avec la levure et la féculé.

Les incorporer au mélange, en remuant délicatement de bas en haut.

Transférer la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Servir le cake au citron et au yaourt.