

GÂTEAU AU YAOURT ET MAÏZENA

Ingrédients :

125 g de sucre,
75 g de maïzena
3 œufs,
1 zeste de citron râpé,
1 sachet de sucre vanille,
1 c.s. de sucre glace

Préparation :

1. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre à l'aide d'une fourchette.
2. Arriver à une consistance mousseuse, introduire le yaourt et bien fusionner.
3. Verser la maïzena et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien fluide et lisse.
4. Parfumer le mélange avec le râpé de zeste de citron et la vanille selon la préférence.
5. Déverser le mélange dans un moule rond recouvert de papier sulfurisé.
6. Cuire au four préchauffé à 180°C durant 45 mn puis le sortir lorsque la surface atteint une dorure parfaite.
7. Saupoudrer de sucre glace