



Gâteau au yaourt au citron

 **Temps de préparation**

> 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingrédients

120 grammes de yaourt entier
200 grammes de sucre
3 œufs
185 grammes de farine (tamisée)
2 cuillerées à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé sel
1 citron (zeste râpé)
120 ml huile de tournesol (+ extra)
60 ml de jus de citron (frais)
90 grammes de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Prenez un moule à gâteau rond et graissez-le avec de l'huile. Placez un rond de papier sulfurisé au fond.
- 2.** Dans un grand bol, mélangez le yaourt avec le sucre et les œufs. Ajoutez-y la farine tamisée, la levure chimique, le sel et le zeste de citron. Mélangez brièvement. Ajoutez l'huile et remuez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la pâte dans le moule à gâteau et mettez-le ± 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Vérifiez avec un pic à brochette si le gâteau est cuit.
- 3.** Laissez reposer 10 minutes sur une grille et retournez ensuite délicatement le gâteau sur la grille. Laissez refroidir. Arrosez de jus de citron et laissez le gâteau s'en imbiber. Saupoudrez juste avant de servir de sucre glace.