Gâteau aux myrtilles et au yaourt grec

Un gâteau très moelleux au yaourt grec, parsemé de myrtilles qui éclatent en fondant. Frais et peu sucré.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de myrtilles
- 150 g d'yaourt grec
- 130 g de sucre
- 3 œufs
- 80 ml de huile de tournesol
- 230 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron (zeste)

Préparation

1. Mettre le yaourt, le sucre, les œufs, l'huile et le zeste dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
2. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 4
3. Incorporer les myrtilles à la spatule.
4. Verser dans un moule beurré.
5. Cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Les myrtilles surgelées fonctionnent très bien, mets-les directement dans la pâte.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.