Gâteau au yaourt et au citron glacé

Un gâteau au yaourt relevé de zeste de citron et couvert d'un glaçage acidulé. Moelleux, parfumé et très frais.

8 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 125 g d'yaourt nature
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 230 g de farine
- 100 ml de huile de tournesol
- 11 g de levure chimique
- 2 citrons (zeste)
- 120 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de jus de citron

Préparation

1. Prélever le zeste des citrons et le mettre dans le bol avec le sucre.
   10 sec / vitesse 10
2. Ajouter le yaourt, les œufs et l'huile.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 4
4. Verser dans un moule à cake beurré et cuire 35 minutes à 180°C.
5. Laisser refroidir, puis démouler.
6. Mélanger le sucre glace et le jus de citron et napper le gâteau.

Le conseil de Tiha
Presse le jus des citrons après avoir prélevé le zeste, ce sera bien plus simple.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.