

GÂTEAU AU YAOURT

*Une recette de la cuisine
centrale de Cazouls-lès-Béziers*



4 portions



Préparation



Préchauffer le four à thermostat 6 soit 180°

Mélanger les ingrédients dans l'ordre suivant :

Levure, yaourt, huile, sucre, farine, œuf et zeste de citron

Beurrer ou huiler un moule

Verser la pâte

Faire cuire 30 minutes

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau
(elle doit ressortir sèche)



Ingrédients

1 citron jaune bio

1 yaourt nature bio

300 gr farine bio semi complète

50 ml huile de tournesol bio

7 gr levure poudre à lever bio

2 œufs bio

200 gr sucre de canne bio



Cazouls
lès **Béziers**

*Avec la cuisine centrale de Cazouls-lès-Béziers, découvrez une recette
gourmande pour régaler toute la famille.*