

Cake fondant au citron yaourt et crème

Ingrédients

4 œufs
150 gr de sucre
1 yaourt nature
la valeur d'un pot à yaourt de crème fraîche
180 gr de farine
1/2 sachet de levure
2 citrons (jus + zestes)

Fouetter les œufs avec le sucre

Ajouter le yaourt, la crème fraîche, le jus et le zeste des citrons

Battre le mélange pendant une minute

Incorporer la farine et la levure

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° environ 50 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>