

Gâteau yaourt citron recette cookeo



Gâteau yaourt citron recette cookeo

Même si je dois avouer que les gâteaux je les trouve meilleur au four, je dois dire que ce gâteau au yaourt n'est pas fait pour me déplaire. Cela n'a pas la même texture mais c'est tout de même bon

Ingrédients

1 pot de yaourt nature

3 pots de farine

$\frac{1}{2}$ pot d'huile

2 œufs

1 citron

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Film alimentaire

Papier sulfurisé

Moule 18 cms

Préparation

Râpez le zeste d'un citron et pressez le citron.

Dans un saladier ajoutez le yaourt, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure.

Ajoutez le zeste de citron et le jus du citron dans la pâte

.

Déposez le papier sulfurisé dans le moule

Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.

Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 50 mn

Laissez refroidir le gâteau à l'air libre puis démoulez votre gâteau .