

GÂTEAU AU CITRON (Véronique B)

3 oeufs
1 pot de yaourt nature
0,5 pot d'huile de colza
1,5 pot de sucre
2,5 pots de farine
1 sachet de levure alsacienne
1 sachet de sucre vanillé
3 citrons

Préchauffer le four à 180°

Mettre dans cet ordre 1 pot de yaourt nature, la farine, le sucre, le sucre vanillé et mélanger.

Ajouter les 3 œufs et mélanger

Mettre l'huile, ajouter les zestes des 3 citrons et le sachet de levure. Mélanger
Beurrer un moule à manquer et y verser la pâte.

Mettre au four 30 minutes à 180°.

Pendant ce temps, mélanger 2 c à s de sucre glace, 1 c à s d'eau. Faire bouillir.
Laisser refroidir et ajouter le jus des 3 citrons.

Démouler le gâteau, puis une fois refroidi verser le mélange jus de citron.