

# GÂTEAU AU YAOURT ET ZESTE D'ORANGE



## RÉALISATION DU GÂTEAU AU YAOURT AU ZESTE D'ORANGE

Une recette du gâteau au yaourt pour tous les amateurs de zeste d'orange. Le zeste d'orange apporte de la finesse et de l'amertume au gâteau au yaourt.

## GÂTEAU AU YAOURT ET ZESTE D'ORANGE : LES INGRÉDIENTS

1 pot de yaourt nature 3 oeufs 1 pincée de sel 1 orange et 1 râpe 2 pots de sucre 1/2 paquet de levure 3 pots de farine 1/2 pot d'huile

## GÂTEAU AU YAOURT ET ZESTE D'ORANGE : LA PRÉPARATION

Râper une orange non traitée avec une râpe pour recueillir le zeste. Verser le yaourt dans un grand bol. Utiliser le pot de yaourt vide comme doseur et verser dans le grand bol : 2 pots de yaourt de sucre, 3 pots de yaourt de farine, 1/2 pot de yaourt d'huile. Tourner à la cuiller ou au batteur pour obtenir un mélange bien homogène. Ajouter le zeste d'orange, la pincée de sel et la levure aux autres ingrédients et tourner délicatement. Beurrer le moule. Verser la pâte dans le moule. Mettre à cuire dans un four pré-chauffé à 200 d° pendant 20 à 30 minutes, puis baisser le four à 180 d° pour environ 30 mn supplémentaires.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

à partir de

**1,59 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)