

## GÂTEAU AU YAOURT ET À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON

« Un délicieux moyen de passer un moment pédagogique et culinaire avec vos enfants ou encore de préparer un gâteau succulent en 5 mn ! »

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 30 mn  
Pour 6 personnes

**1 pot de yaourt au soja (ou brebis)**  
**3 pots de farine de votre choix**  
**2 pots de sucre complet (rapadura)**  
**3 oeufs bio**  
**1/2 pot d'huile d'olive au citron**  
**1 sachet de levure un peu de sel**  
**un zeste de citron bio**

La petite astuce : ayez toujours un citron bio dans votre congélateur et râpez juste le zeste nécessaire à votre recette. Remplacez-le au congélateur immédiatement !

1. Préchauffer le four thermostat 5-6 (180°C).

2. Huiler le moule de votre choix.

3. Verser le yaourt de votre choix (soja, brebis, vache...) dans un saladier.

4. Ajouter dans l'ordre en mélangeant bien : le sucre, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile au citron, les zetes de citron bio.

5. Mettre la préparation dans le moule huilé et faire cuire 30 minutes à 170°C.

Laisser refroidir et démouler.



## GÂTEAU AU YAOURT ET À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON

« Un délicieux moyen de passer un moment pédagogique et culinaire avec vos enfants ou encore de préparer un gâteau succulent en 5 mn ! »

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 30 mn  
Pour 6 personnes

**1 pot de yaourt au soja (ou brebis)**  
**3 pots de farine de votre choix**  
**2 pots de sucre complet (rapadura)**  
**3 oeufs bio**  
**1/2 pot d'huile d'olive au citron**  
**1 sachet de levure un peu de sel**  
**un zeste de citron bio**

La petite astuce : ayez toujours un citron bio dans votre congélateur et râpez juste le zeste nécessaire à votre recette. Remplacez-le au congélateur immédiatement !

1. Préchauffer le four thermostat 5-6 (180°C).

2. Huiler le moule de votre choix.

3. Verser le yaourt de votre choix (soja, brebis, vache...) dans un saladier.

4. Ajouter dans l'ordre en mélangeant bien : le sucre, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile au citron, les zetes de citron bio.

5. Mettre la préparation dans le moule huilé et faire cuire 30 minutes à 170°C.

Laisser refroidir et démouler.



## GÂTEAU AU YAOURT ET À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON

« Un délicieux moyen de passer un moment pédagogique et culinaire avec vos enfants ou encore de préparer un gâteau succulent en 5 mn ! »

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 30 mn  
Pour 6 personnes

**1 pot de yaourt au soja (ou brebis)**  
**3 pots de farine de votre choix**  
**2 pots de sucre complet (rapadura)**  
**3 oeufs bio**  
**1/2 pot d'huile d'olive au citron**  
**1 sachet de levure un peu de sel**  
**un zeste de citron bio**

La petite astuce : ayez toujours un citron bio dans votre congélateur et râpez juste le zeste nécessaire à votre recette. Remplacez-le au congélateur immédiatement !

1. Préchauffer le four thermostat 5-6 (180°C).

2. Huiler le moule de votre choix.

3. Verser le yaourt de votre choix (soja, brebis, vache...) dans un saladier.

4. Ajouter dans l'ordre en mélangeant bien : le sucre, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile au citron, les zetes de citron bio.

5. Mettre la préparation dans le moule huilé et faire cuire 30 minutes à 170°C.

Laisser refroidir et démouler.



## GÂTEAU AU YAOURT ET À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON

« Un délicieux moyen de passer un moment pédagogique et culinaire avec vos enfants ou encore de préparer un gâteau succulent en 5 mn ! »

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 30 mn  
Pour 6 personnes

**1 pot de yaourt au soja (ou brebis)**  
**3 pots de farine de votre choix**  
**2 pots de sucre complet (rapadura)**  
**3 oeufs bio**  
**1/2 pot d'huile d'olive au citron**  
**1 sachet de levure un peu de sel**  
**un zeste de citron bio**

La petite astuce : ayez toujours un citron bio dans votre congélateur et râpez juste le zeste nécessaire à votre recette. Remplacez-le au congélateur immédiatement !

1. Préchauffer le four thermostat 5-6 (180°C).

2. Huiler le moule de votre choix.

3. Verser le yaourt de votre choix (soja, brebis, vache...) dans un saladier.

4. Ajouter dans l'ordre en mélangeant bien : le sucre, les œufs un à un, la farine, la levure, le sel, l'huile au citron, les zetes de citron bio.

5. Mettre la préparation dans le moule huilé et faire cuire 30 minutes à 170°C.

Laisser refroidir et démouler.

