



Gâteau Citron et farine d'avoine

Temps préparation : 15 mn

Temps cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 150g de farine d'avoine
- 100g de farine de blé
- 160g de sucre fin
- 100g de beurre demi-sel fondu
- 2 yaourts entiers
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- zeste d'un citron (*bio de préférence*)
- 1 c.à soupe de vanille liquide
- 1 c.à café d'essence de citron

PREPARATION

1 – Préchauffer le four TH 6 / 180°C.

2 – Fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 – Ajouter les farines mélangées, la levure chimique, les yaourts, le beurre demi-sel fondu, les zestes de citron, l'essence de citron et la vanille liquide.

4 – Beurrer un moule et verser la préparation.

CUISSON

Mettre au four pendant 40 mn environ : un couteau piqué dans le gâteau doit ressortir sec.