



Panibois®

Révèle vos créations

Moule
Prince



Cake citron noisette

Par Tite Tortue

Pour les ingrédients :

- 1 pot de yaourt - 125 g ;
- 1 pot d'huile neutre (tournesol léger) - 125 g ;
- 180 g sucre de canne ;
- 260 g farine mix sans gluten (ou blé T65) ;
- 20 g poudre noisette ;
- 3 œufs ;
- 1 sachet de levure chimique ;
- Zeste d'un citron + jus d'un demi ;
- Beurre en bâtonnet.



Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C ou porter à ébullition la cuve du Vitaliseur.
- 2 Verser dans un cul de poule le yaourt, l'huile, les œufs et le sucre puis ajouter le zeste d'un citron + le jus d'un demi. Mélanger.
- 3 Ajouter la farine, la poudre de noisette et la levure. Mélanger le tout.
- 4 Verser la préparation dans un moule chemisé de papier cuisson PANIBOIS.
- 5 Déposer le bâtonnet de beurre au centre de la préparation.

