GÂTEAU AU YAOURT ET A L’ORANGE

Préparation: 15 minutes
Cuisson: environ 35 minutes
Portions: 6

Ingrédients:

6 cl d’huile
10 g de sucre vanillé
20 cl de jus d’orange
150 g de yaourt nature
50 g de stévia
220 g de farine
1 pincée de sel
1 œuf
Amendes effilées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Fouetter l’œuf avec le sel, la stévia et le sucre vanillé.
3. Verser l’huile et le yaourt, en continuant à fouetter.
4. Ajouter le jus d’orange.
5. Tamiser la farine et l’incorporer en deux fois au mélange.
6. Bien mélanger.
7. Beurrer le fond et les bords d’un moule et parsemer d’amandes effilées.
8. Enfourner le gâteau au yaourt et à l’orange pour environ 35 minutes.