GÂTEAU AU YAOURT ET PAMPLEMOUSSE

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 200 ml de jus de pamplemousse
- 180 g de sucre
- 125 g de yaourt blanc
- 100 ml d’huile de tournesol
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste de pamplemousse râpée

Préparation :

1. Montez les œufs avec les fouets électriques avec le sucre semoule jusqu’à ce qu’ils soient clairs, gonflés et mousseux. Ajoutez ensuite le zeste râpé du pamplemousse, le yaourt blanc et l’huile de tournesol.
2. Incorporez la farine et la levure préalablement tamisées, en alternant avec le jus de pamplemousse.
3. Lorsque le mélange est bien homogène, versez-le dans le moule à beignet, beurré et décoré.
4. Cuire au four, statique et préchauffé, à 180° pendant 40/45 minutes. Vérifiez la cuisson et retirez-le du four.
5. Laisser refroidir le dessert complètement avant de le renverser du moule et saupoudrer avec du sucre glace.