

## Gâteau léger au yaourt et à l'orange

- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 330 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 orange non traitée
- 1 yaourt nature
- 15 cL d'huile (j'ai mis 7,5 cL d'huile de colza)

Fouetter les oeufs avec le sucre à l'aide d'un batteur. Ajouter l'huile en filet en continuant de fouetter.

Délaisser le fouet pour une spatule ou pour la feuille du robot et ajouter la farine et la levure.

Prélever le zeste de l'orange et l'ajouter, ainsi que son jus. Terminer par le yaourt.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte dans un moule à savarin (j'ai utilisé un moule à manqué de 24 cm de diamètre). Enfourner pour 50 min en prenant soin de recouvrir le gâteau d'une feuille d'aluminium s'il dore trop vite en fin de cuisson.

Vérifier la cuisson du gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sans pâte.

