



GÂTEAU BUNDT AU YOGOURT ET AU CITRON

Une tranche de gâteau est toujours un merveilleux accompagnement pour le thé ou le café de l'après-midi.



TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes



TEMPS DE CUISSON
30 minutes



PORTIONS
16

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et fariner le moule Bundt; réserver.
2. Dans un bol, fouetter la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade.
3. Zester le citron et presser le jus de la moitié du citron.
4. Dans un grand bol, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une apparence lisse et crémeuse. Incorporer l'huile, le yogourt, le zeste de

- citron et le jus de citron en fouettant. Ajouter le mélange de farine et mélanger. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le testeur inséré au centre en ressorte propre.
5. Laisser refroidir dans le moule. Déposer sur une grille et laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre à glacer et trancher.

INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (125 mL) de sel
- pinçée de muscade râpée
- 1 citron
- 2 gros œufs
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- ½ tasse (125 mL) d'huile de canola
- ½ tasse (125 mL) de yogourt Danone à la vanille ou nature
- sucre à glacer (facultatif)



Par portion

(1/16 de recette/environ 52 g)

180	calories
8 g	de lipides
1 g	de gras saturés
0 g	de gras trans
25 g	de glucides
1 g	de fibres
13 g	de sucre
3 g	de protéines
25 mg	de cholestérol
120 mg	de sodium
100 mg	de potassium
40 mg	de calcium
1 mg	de fer