

Gâteau de Pâques

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 paquet de levure
- 2 pots de yaourt nature
- 1 pot d'huile de colza
- 4 pots de sucre
- 6 pots de farine
- 4 oeufs
- Bâtonnets sablés au chocolat
- Zeste de citron jaune
- Beurre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Dans un récipient, verser deux pots de yaourts natures puis ajouter dans cet ordre : la levure, l'huile, le sucre, la farine, les oeufs et les zestes de citron. Bien mélanger.

Etape 3

Beurrer le moule puis verser la pâte. Enfourner 45 mn à 180°C (Th. 6). Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Etape 4

Lorsque le gâteau est prêt, le demouler. Verser le nappage au chocolat sur le dessus et les côtés.

Etape 5

Placer les bâtonnets sablés au chocolat autour du gâteau en les collant au nappage. Décorer le gâteau.