



## Biscuit cake au yogurt

**Recette** (pour un moule à charnière de 24 cm)

Nestlé Yogourt à la Grecque au Miel	200 g
Beurre	250 g
Sucre	100 g
Farine à pâtisserie	400 g
Oeufs	5
Levure chimique	1 cuiller à café
Extrait de vanille	½ cuiller à café
Le zeste d'une orange	

### Pour le sirop

Sucre	600 g
Eau	400 ml
Jus de citron	½ tasse

### Préparation du cake

1. Battre le beurre et le sucre dans un blender jusqu'à ce qu'ils forment de petites pointes.
2. Ajouter progressivement la farine de pâtisserie, la levure chimique, le yogourt, l'extrait de vanille et le zeste d'orange, puis mixer à basse vitesse.
3. Ajouter ensuite les œufs un à un.
4. Une fois que la pâte est homogène, la déposer dans un plat antiadhésif allant au four et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant 35 minutes.
5. Imbiber ensuite le gâteau avec le sirop.

### Préparation du sirop

1. Faire bouillir les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse et faire fondre le sucre.