

Gâteau au yaourt et aux fleurs de bleuet à croquer

pour 6 personnes

Ingrédients

3 œufs fermier
½ pot d'huile d'olive
1 pot de sucre à la vanille
1 pot de maïzena
½ pot de farine
150 g de yaourt à la Grecque Bio
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
3 cuillères à café rases de fleurs de bleuet



Préparation

Dans un bol, mélangez rapidement le yaourt, les œufs, le sucre.
Ajoutez la farine, la maïzena, et le bicarbonate de soude et l'huile d'olive très rapidement.
Ajouter les bleuets.

Verser la pâte dans un moule rectangle en fer beurré et enfourner à 180° environ pendant 40min .

Astuce de votre coach

Je vous recommande de le déguster avec un thé vert à la menthe, c'est l'accord parfait.

Pour les intolérants au pain d'épices redécouvrez à travers ma recette les arômes rappelant subtilement le pain d'épice et beaucoup moins sucré.



*Bon appétit
Jessica Virzi
Coach culinaire*

*Sain
& Divin*