



Gâteau au yaourt au kumquat

Goûter

- 1 pot de yaourt nature
- 3 pots de farine
- 1 pot de sucre en poudre blanc
- 1 pot moitié beurre fondu / moitié huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 cuillerées à soupe de **confiture de kumquat**
- 1 cuillerée à soupe de **rhum Belle Cabresse**



Versez le pot de yaourt dans une terrine et lavez-le pour l'utiliser comme mesure pour les autres ingrédients.

Ajoutez au yaourt : un pot de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1 pot beurre/huile, 2 œufs (vous pouvez battre les blancs en neige pour obtenir un gâteau plus léger), la levure, une pincée de sel, 3 cuillerées à soupe de confiture de kumquat, 1 cuillerée à soupe de rhum.

Mélangez le tout et versez dans un moule à manquer beurré et fariné.

Préchauffez votre four quelques minutes à 180°, enfournez et laissez cuire 35 à 45 minutes (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).

www.couleursdeguyane.com