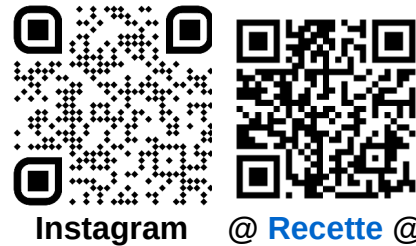


# Gateau au Yaourt IG bas



36

## Ingrédients :

3	œufs
45gr	xylitol
150gr	fromage blanc 0 %
50gr	huile de coco
120gr	farine d'orge mondé
60gr	poudre d'amande
1	sachet de levure
1cc	extrait naturel de vanille

Facultatif : pépites de chocolat ou jus d'orange ou fruits rouges

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Battez les 3 œufs avec le sucre de xylitol.

Ajoutez le fromage blanc et l'huile de coco fondue et mélangez bien.

Incorporez progressivement la farine d'orge mondé, la poudre d'amande, la levure.

Versez enfin 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

Pour les gourmands, ajoutez les ingrédients facultatifs pour aromatiser.

Versez la préparation dans un moule rond de 18cm (ou à cake) huilé.

Enfournez pendant 30 minutes.

Laissez refroidir, puis démoulez le gâteau et régalez-vous !