

## Gâteau au yaourt à l'orange

1 yaourt nature  
2 pots à yaourt de sucre  
3 pots à yaourt de farine  
1 pot d'huile  
4 œufs  
1 cc de levure chimique  
1 CS d'extrait d'orange  
6 lamelles d'écorce d'orange confite coupées en tout petit dés

Faites préchauffer le four à 180° (th6).

Mélangez le yaourt, le sucre et la farine. Ajoutez les œufs, l'huile puis la levure. Mélangez bien avant d'ajouter l'extrait d'orange et les dés d'orange confite. Beurrez et farinez un moule à manquer. Versez la pâte et faites cuire 30-35min.

A la sortie du four, démoulez le sur une grille et laissez refroidir.