



Gâteau léger aux framboises

Niveau de difficulté : un peu délicat

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 yaourt
- 60 g d'huile
- 160 g de farine
- 220 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 citron vert
- 1 pot de Fiordifrutta Framboises
- Sucre glace
- Quelques fruits rouges (fraises, framboises, groseilles..)

1. Dans un grand bol, placer le yaourt, l'huile, la farine, le sucre, les oeufs et la levure.
2. Mélanger le tout énergiquement au fouet.

3. Râper le zeste d'un citron vert et l'ajouter à la préparation.
4. Beurrer et fariner un moule haut.
5. Placer la pâte dans le moule.
6. Faire cuire 30 minutes à 180°C.
7. A la sortie du four laisser refroidir.
8. Quand le gâteau est bien froid, le découper en trois dans le sens de la largeur.
9. Pour obtenir trois disques d'environ 2 centimètres chacun.
10. Étaler la Fiordifrutta framboise sur deux des disques, puis les empiler pour obtenir une couche de framboise entre chaque disque.
11. Saupoudrer de sucre glace et ajouter quelques fruits rouges sur le dessus.

Ce gâteau se réalise avec le Fiordifrutta Framboises, la confiture bio signée [Rigoni di Asagio](#).