

BRIOCHE ECONOMIQUE

1 pot de yaourt nature
2 mesures de sucre
1 mesure d'huile
1 paquet de levure
1 zeste de citron
2 œufs séparer les blancs
250 gr de farine ou 125 gr de farine puis 125 de maizena
le pot de yaourt sert de mesure pour le sucre et l'huile

temps de cuisson 40 mn à feu doux four électrique thermosta 180 dgr

dans un grand saladier mélanger les ingrédients un à un puis battre les blanc d'œufs en neige ferme
mélanger le tout et enfourner

VARIANTE DE LA RECETTE

à la place de la maizena mettre 125 gr de poudre de noisettes; ou d'amandes; ou de noix de coco
on peut varier les parfums ; vanille; café; rhum; chocolat ; etc.....etc.....

BON APPETIT A TOUTES ET A TOUS