

# Bizcocho en sandwichera



## Ingrédients:

3 Œufs.  
180 gr de Sucre.  
1 Yaourt nature.  
1 Citron jaune BIO.  
225 gr de Farine.  
110 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge Oliflix.  
1 sachet de Levure.  
Sucre glace.  
Cannelle moulue.  
Quelques feuilles de Menthe.

## Conseil:

pour réaliser vos petits biscuits, utiliser un moule en silicone de référence triangulaire.

## Préparation:

- Préchauffer le four 160°
- Dans un cul de poule, mélanger: 3 œufs, 180 gr de sucre, le yaourt et ajouter 110 ml d'huile d'olive.
- Ajouter au mélange les zestes d'un citron, 250 gr de farine tamisée et le sachet de levure.
- Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Graisser votre moule avec un peu d'huile d'olive.
- Verser votre préparation dans chaque emplacement.
- Mettre au four pendant 15/20 minutes selon votre four.
- Mélanger du sucre glace et de la cannelle et saupoudrer-en vos biscuits encore chauds.

## Conseil:

Servir vos biscuits froids avec une feuille de Menthe