**Cake moelleux aux jaunes d'œufs**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/cake-moelleux-aux-jaunes-doeufs-p1010937-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de beurre**  
**- 120 g de sucre en poudre**  
**- 5** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaunes-d-oeufs) **(ou 4 jaunes + 1 œuf entier)**  
**- 125 ml de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 45 g de lait**  
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ou d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- le zeste d'un gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**

**1 moule à cake de 24 cm x 9 tapissé de papier cuisson** **(1)**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le beurre (au micro-ondes pour moi) sans le laisser trop chauffer.  
Le laisser tiédir.  
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Ajouter le yaourt, le zeste de citron, le lait, le rhum ou la vanille et bien mélanger au fouet.  
Incorporer la farine et la levure et travailler rapidement   
juste le temps d'obtenir une pâte lisse.  
Ajouter enfin le beurre fondu et mélanger rapidement pour l'incorporer.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 35 minutes environ.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
Conserver le gâteau bien emballé pour qu'il ne se dessèche pas.  
À servir à l'heure du café ou en dessert comme moi avec une salade de fraises.