# Biscuit à la marmelade d'agrumes

## Ingrédients pour 8 personnes

1 pot de yaourt nature (Conserver le pot de yaourt pour mesurer les ingrédients)

1 pot de sucre

3 pots de farine

3 œufs entiers

¾ de pot d'huile de tournesol

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

1 pot de poudre d'amandes

8 cuillérées à soupe bombées de marmelade d'agrumes (pamplemousse, orange, citron).

## Préchauffer le four à 160°C

## Préparation :

Dans un saladier, mettre le yaourt et les œufs entiers.

Fouetter le mélange

Ajouter les sucres et mélanger

Ajouter la levure, la farine et la poudre d'amande

Mélanger pour obtenir une pate homogène

Incorporer l'huile et mélanger à nouveau

Ajouter à la pâte la marmelade d'agrumes

Mélanger à nouveau

Beurrer un moule et verser la pâte

Mettre au four 35 à 45 minutes selon le four