

16 mars 2011

# Gâteau moelleux au citron

- ◆ 4 œufs
- ◆ 130 g de sucre
- ◆ 80 g de beurre
- ◆ 120g de farine
- ◆ 1sachet de levure chimique
- ◆ 1 citron

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes avec les sucre, le jus de citron et le zeste râpé.

Ajouter le beurre fondu et la farine + levure.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer délicatement à la préparation.

Répartir dans un moule carré ou un moule à manqué beurré et fariné.

Mettre au four 20 minutes à 180°

## Participants:

Florida

Matis

Elian

Josiane

Rachelle

Jade

Catherine

Bénédicte

