

GATEAU AU CITRON

INGREDIENTS

100g de farine
150g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs
10cl d'huile végétal
1 citron



RECETTE:

Etape 1

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter les oeufs et l'huile. Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte à peu près homogène.

Etape 2

Avec une râpe ou un zesteur, récupérer le zeste du citron, à ajouter à la pâte.

Etape 3

Presser le citron et verser le jus dans le mélange. Si possible, ajouter la pulpe (mais pas les pépins !).

Etape 4

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et homogène.

Etape 5

Beurrer un plat à gâteau et y verser la pâte.

Etape 6

Cuire au four pendant 25 min environ à 200°C (thermostat 6-7).