

27 avril 2011

Quatre-quarts au citron

- ◇ 3 œufs
- ◇ Le poids des œufs en farine,
- ◇ Le poids des œufs en sucre
- ◇ Le poids des œufs en beurre
- ◇ Levure
- ◇ Zeste de citron

Battre au fouet, dans un saladier, les œufs et le sucre.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation.

Tamiser la farine et la levure et les incorporer délicatement à la préparation.

Ajouter le zeste d'un citron.

Mettre à cuire au four dans un moule beurré, 40 minutes à 170°C.

Participants:

Josianne

Rachelle

Jade

Catherine

Bénédicte

