

Cake au citron



Temps de préparation 20minutes, temps de cuisson 30minutes

Ingrédients :



3 œufs



200 g de farine



300g de sucre



10cl de lait



15cl d'huile



1 paquet de levure



1 citron

Ustensiles :



1 balance



1 bol



1 fourchette



1 moule à cake



1 fouet



1 râpe

Préparation :

1. Beurrez un moule à cake.
2. Avec une râpe, prélevez le zeste du citron et pressez le jus du citron.
3. Préchauffez le four à 180°.
4. Mélangez les œufs, le sucre, la farine, puis versez le lait petit à petit et enfin l'huile.
5. Ajoutez la levure puis les zestes et le jus de citron.
6. Versez le tout dans un moule.
7. Enfournez pendant 30 minutes.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !