

Cake au citron



Ingrédients:

- 100g de cassonade
- 90g de sucre en poudre
- 250g de farine
- 2 yaourts brassés (250g)
- 4 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 120g de beurre fondu
- 1 citron non traité

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Mélangez ensemble tous les ingrédients secs: la farine, le sucre, la cassonade ainsi que la levure.

Râpez le zeste du citron assez finement puis ajoutez-le au mélange.

Faites fondre le beurre. Ajoutez-le ainsi que les yaourts. Mélangez bien afin d'éviter les grumeaux.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez-les jaunes.

Montez les blancs en neige ferme; puis incorporez-les délicatement au reste de l'appareil.

Beurrez un moule à cake, mettez-y la pâte à gâteau puis enfournez pendant une quarantaine de minutes. La pointe d'un couteau piquée au centre doit ressortir sèche.

Attendez quelques minutes, puis démoulez.

© Nos P'tites Magies

<http://ptitesmagies.canalblog.com>