



## Mon mouskoutchou (biscuit de Savoie)

### Ingrédients:

- 6 ou 7 oeufs (je n'en ai mis que 5 et cela a marché aussi)
- 250 g de farine
- 1 petit verre d'huile
- 1 petit verre de lait
- 2 sachets 1/2 de levure chimique
- vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de sucre en poudre
- eau de fleur d'oranger
- zeste d'un citron

### Préparation:

Travailler les oeufs, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger, le zeste de citron et le sucre au batteur électrique ou au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter l'huile et le lait et continuer de battre.

Ajouter ensuite la farine et la levure et bien mélanger le tout en battant énergiquement.

Préchauffer le four à feu modéré (TH 6/7).

Verser la pâte dans un moule rond troué ou dans un moule haut beurré et fariné. Attention il gonfle beaucoup !

Mettre au four pendant 40 mn à peu près, faire le test du couteau pointé dans le gâteau. Si la lame ressort mouillée, laisser cuire et si la lame ressort sèche alors sortez le immédiatement.

Bon appétit !