



Mon autre recette de mouskoutchou

Ingrédients:

- **6 oeufs**
- **1 verre de sucre**
- **1 demi verre de lait**
- **1 demi verre d'huile**
- **7 cuillères à soupe 1/2 de farine**
- **1 sachet de levure chimique**
- **du zeste de citron**

Préparation:

Séparer les blancs d'oeufs des jaunes.

Mélanger les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et le sucre (j'ai mis de l'extra-fin) et fouetter au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre.

Ajouter ensuite dans l'ordre: le lait, l'huile, la farine et enfin la levure.

Préchauffer le four à feu moyen (TH5/6).

Battre les blancs en neige très ferme.

Incorporer la moitié des blancs en neige à la pâte et battre à nouveau.

Enfin, incorporer à nouveau le reste des blancs en neige délicatement à la marise.

Mettre au four et sortir suite au test du couteau.

Bon appétit!