

CAKE AU CITRON

Ingrédients :

200 g de farine

200 g de sucre

4 œufs

½ paquet de levure chimique

100 g de beurre

1 citron râpé (non traité)



Préparation :

Séparer les blancs de jaunes.

Battre les blancs d'œufs en neige, puis les réserver.

Au bain-marie, faire fondre le beurre.

Râper le citron.

Travailler les jaunes avec le sucre.

Ajouter le citron râpé, la farine, la levure et le beurre fondu. Y incorporer délicatement les blancs en neige.

Enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 30 à 40 min.