

Moelleux au citron



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ce gâteau est réalisable dans toutes sorte de moule.

Ingrédients

- 300 gr de farine fluide
- 1 sachet de levure chimique
- 250 gr de sucre fin
- 4 oeufs
- 1 verre d'huile tournesol
- 1 verre de lait
- 1 citron non traité (jus+zeste)

Préparation

- 1 Préchauffez votre four Th5 (150°C). Dans votre saladier ,mélangez la farine, la levure et le sucre. Incorporez à ce mélange le lait, l'huile et les œufs, puis mélangez bien tout ça.
- 2 Ajoutez le zeste du citron et ensuite son jus, puis mélangez encore un peu (c'est la dernière fois, promis). Enfourez dans un moule à cake beurré et fariné ou tout autre moule de votre choix.
- 3 Faites cuire entre 40 et 45 minutes, selon votre four.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

