GÂTEAU AU CITRON



<u>Ingrédients</u>:



<u>Ustensiles</u>:

| | | 200 (1900) 100 (1900) | Popup Percent Percent Percent Percent Percent Percent | | | |
|------------|-----------------------|---|---|-----------|---------|--------|
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 verre doseur | 1 râpe | 1 couteau | 1 moule | 1 four |

<u>Préparation</u>:

| 1 | Farine Sucre en Poucle | Mélange la farine, le sucre et la levure. | | |
|---|--|--|--|--|
| 2 | | Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange. | | |
| 3 | Person Pe | Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte. | | |
| 4 | | Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout. | | |
| 5 | | Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte. | | |
| 6 | | Fais cuire 25 minutes à 200°C. | | |