



Gâteau au citron

Ingredients

3 oeufs
120g de sucre
210g de farine
8g de levure chimique
60g de jus de citron
le zest d'un citron
140g de beurre

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Blanchir ensemble les oeufs et le sucre.

Puis ajouter le beurre fondu, la farine, la levure, le jus de citron et le zeste du citron

Verser dans le moule et enfourner pour environ 30 minutes