



Gâteau Au Citron

Limonlu Kek



- 3 œufs
- 1 tasse d'amidon de blé
- 1 tasse de farine
- 1 tasse + 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 tasse à thé de yaourt
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 râpe de citron
- 1 jus de citron
- 1 paquet de bicarbonate de soude

- # Mélangez le sucre et les œufs avec un robot jusqu'à qu'elle devient blanc.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile végétale et du jus de citron puis mélangez.
- # Rajoutez les autres ingrédients qui reste puis mélangez pour obtenir un mélange pure lisse.
- # Versez le mélange sur un plat de gâteau fariné et huilé.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 55 minutes.
- # Laissez reposer pendant 10 minutes, retournez à l'envers puis servez.

N-B : Selon votre volonté vous pouvez rajouter un paquet de vanille dans le gâteau.