Gâteau Au Citron

Limonlu Pasta

3 œufs
1 tasse de sucre + 1 cuillère à soupe en poudre
2 tasses de farine
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
Zeste de citron
1 sachet de levure
1 tasse de lait
Pour la crème;
1 tasse de lait
½ tasse d'eau
½ cuillère à soupe de farine
1 cuillère à soupe de fécule
Zeste de citron
1 cuillère à soupe de margarine
4 cuillères à soupe de sucre granulé

Mélangez l'œuf et le sucre pendant 10 minutes puis rajoutez du yaourt, de l'huile, de la farine, de la levure et du zeste de citron et continuez à mélanger.
Versez le mélange dans un petit plat huilée. Laissez cuire au four préchauffé légèrement à 180 degrés pendant 50 minutes.
Laissez reposer 10 minutes à la sortie du four. Coupez en 2 morceaux horizontaux.
Pendant ce temps préparez la crème. Mélangez dans le lait de l'eau, de la farine, de la levure et du sucre puis continuez à mélanger jusqu'à qu'elle devient pure. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elle devient solide.
Rajoutez du zeste de citron, retirez du four puis rajoutez de la margarine et fouettez jusqu'à qu'elle fond.
Versez ½ tasse de lait sur le premier morceau du gâteau.
Étalez dessus, la moitié de la crème, quand la crème refroidit un peu rajoutez le deuxième morceau sur la crème. Versez le lait qui reste sur le gâteau.
Couvrez la crème restant sur la surface et les côtés du gâteau.
Laissez reposez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
Servez.

N-B: S vous voulez que la crème soit plus grasse, rajoutez un œuf quand le lait est froid.