



Gâteau à La Limonade

Limonatalı Kek



3 œufs
1 tasse de sucre granulé
½ paquet de beurre (125 g de beurre)
1 tasse de yaourt
1 sachet de levure chimique
1 zeste de citron
2,5 tasses de farine
Pour la limonade :
1 jus de citron
1,5 cuillères à soupe de sucre granulés
1 tasse d'eau

- # Mélangez les œufs et le sucre dans un bol à l'aide d'un mixeur pendant 7-8 minutes.
- # Rajoutez du beurre, du yaourt et du zeste de citron. Mélangez un peu.
- # Puis rajoutez de la farine et de la levure puis mélangez.
- # Mettez le mélange dans un plat de gâteau huilé. Laissez cuire dans le four préchauffé à 175 degrés jusqu'à la grillade. (environ 50 minutes)
- # Tournez le gâteau à l'envers après 10 minutes de la sortie.
- # Versez le mélange d'eau, de jus de citron et de sucre sur le gâteau tiède.
- # Quand le gâteau absorbe la limonade, le gâteau est prêt.

N-B: Vous pouvez utiliser d'autre jus de fruit dans la préparation de ce gâteau.