

Cake au citron

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 300 g de farine
- 180 g de sucre
- 12 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile
- 2 citrons (12 cl de jus)
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Presser les citrons.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le jus des citrons.

Ajouter le lait.

Ajouter l'huile.

Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 9 juin 2018

mimmydou.fr