

Gâteau léger au citron

Ingrédients

4 blancs d'oeufs
30 gr de farine
40 gr de maïzena 125 gr de sucre
50 gr de beurre fondu
le zeste d'un citron
1/2 cc d'arôme de citron

Monter les blancs en neige très ferme

Incorporer à l'aide de la spatule les autres ingrédients

Verser dans un moule beurré et fariné si besoin

Cuire four chaud 180° environ 30 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>