

Cake au citron

Ingrédients :

- 210g de farine pour gâteaux
- 75g de sucre
- 130g d'huile
- 135g de crème fraîche liquide
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme citron

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un bol, mélanger l'huile avec la crème fraîche et l'arôme.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter le mélange huile/crème/arôme et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans un moule à cake et faire cuire au four environ 1h.

