

Gâteau au citron de Nadine



Ingrédients :

2 citrons non traités

120 gr de beurre

120 gr de sucre

2 œufs

120 gr de farine

1 sachet de levure

- *Préchauffer le four à 180°*
- *Prélever les zestes et presser les citrons*
- *Dans un saladier, mélanger le beurre en pommade, le sucre et les œufs.*
- *Puis ajouter la farine mélangée à la levure.*
- *Mélanger bien le tout.*
- *Verser le jus de citron pressé et le zeste.*
- *Cuire 30 à 40 minutes au four.*
- *Je mets, en cours de cuisson, un papier d'alu sur le dessus pour éviter que le dessus soit trop cuit.*

Bonne dégustation !