

Délice d'agrum



Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 4 oeufs
- 130 g de sucre
- 80 g de beurre ou de margarine
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- jus et zeste d'un citron non traité, ou arôme de citron

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans une jatte, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le jus de citron, le beurre fondu, la farine et la levure.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Répartissez la pâte dans un moule carré (20x20 cm) ou un moule à manqué beurré et fariné.

Enfournez environ 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir le gâteau et saupoudrez-le de sucre glace.