



Mon gâteau au citron

Ingrédients :

- **3 oeufs**
- **170 ml d'huile**
- **170 g de sucre**
- **170 ml d'eau très chaude**
- **2 sachets levure chimique**
- **510 g de farine**
- **le zeste d'un citron (j'ai mis un bouchon d'arôme de citron)**

Préparation :

Battre les oeufs et le sucre très longuement jusqu'à ce que le mélange blanchisse, (pour cela je me suis servie de mon robot du début jusqu'à la fin de la recette).

Ajouter l'huile tout en continuant à battre puis ajouter le zeste de citron.

Rajouter l'eau petit à petit tout en continuant de battre.

Ensuite, incorporer la levure et la farine tamisée petit à petit. Continuer de fouetter.

Beurrer et fariner le moule de votre choix (ici il s'agit d'un moule à kouglof ou un moule à mouskoutchou) et y verser le mélange.

Mettre à cuire dans un four préchauffé au TH 6/7. Piquer un couteau dans le gâteau pour voir s'il est cuit.

Bon appétit !