GÂTEAU AU CITRON SANS BEURRE

Ingrédients:

4 œufs
4 citrons non traités
200 g de sucre
150 ml d’huile de tournesol
350 g de farine
Un sachet de levure
Deux cuillères à soupe de sucre glace

Préparation:

- Cassez les œufs dans un bol et mélangez-les à l’aide du fouet électrique.
- Ajouter le sucre et continuer de remuer jusqu’à ce que le mélange devienne très mousseux.
- Pour les citrons, prenez des citrons non traités , ils se reconnaissent à leur aspect esthétique: le zeste n’est pas toujours parfait, il a des taches, la surface est inégale. Si vous achetez des citrons biologiques, vérifiez l’apparence de la peau et la présence de la certification biologique si vous ne connaissez pas le producteur. Si vous ne les trouvez pas, lavez-les simplement à l’eau courante avec une brosse et du bicarbonate de soude.
- Râper le zeste de citron et le mettre dans le bol avec les œufs.
- À l’aide d’un presse-agrumes, faites le jus de citron et versez-le dans le bol avec les œufs.
- Versez l’huile et la farine petit à petit. Mélangez le tout, à l’aide du fouet électrique, versez enfin le

sachet de levure et mélangez le tout.

- Prenez un moule à gâteaux (j’ai utilisé celui de 26 cm de diamètre), beurrez et farinez.
- Versez le mélange dans le moule. Saupoudrez le sucre sur tout autour du gâteau pour faire une croûte.
- Cuire dans un four statique à 180 ° pendant 30 à 35 minutes et faire le test du cure-dent. Si cela sort sec, le gâteau est prêt. Retirer du four, laisser refroidir et servir