

Cake des Débutantes

Ingrédients pour : 6 personnes

- 300 g de sucre
- 500 g de farine
- 2 verres d'huile
- 3 verres de lait
- 5 œufs
- 1 gros citron
- 2 sachets de levure
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un grand saladier, déposez la farine tamisée avec la levure, faites une fontaine

Dans un autre battez les œufs avec le sucre, le zeste de citron et une pincée de sel

Lorsque le mélange est bien liquide ajoutez alternativement l'huile et le lait

Versez lentement le mélange dans la farine en délayant au fur et à mesure

Mélangez sans faire de grumeaux

Beurrez le moule puis garnissez le fond avec une feuille de papier d'aluminium beurrée

Remplissez aux trois quarts avec la préparation

Mettez à four moyen (4-5 au thermostat) chauffé 15 minutes d'avance

Attendez 20 minutes pour ouvrir le four

Au besoin couvrez d'une feuille de papier

Surveillez la cuisson à la lame de couteau

