GÂTEAU AU CITRON

Ingrédients :

125 g de farine	150 g de sucre	1 sachet de levure	3 oeufs	10 cL d'huile	1 citron non traité	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 râpe	1 couteau	1 moule	1 four

Préparation :

1		Mélange la farine, le sucre et la levure.
2		Ajoute les oeufs et l'huile, puis mélange.
3		Râpe le zeste du citron et ajoute-le à la pâte.
4		Presse le citron et verse le jus dans le mélange. Ajoute la pulpe (sans les pépins), puis mélange le tout.
5		Beurre le moule à gâteau et verses-y la pâte.
6		Fais cuire 25 minutes à 200°C.