

Gâteau au citron et à la peau de lait

Ingrédients:(1 tasse = 250 ml)

1 tasse de peau de lait
1 tasse de sucre
2 tasses de farine
4 oeufs
1/2 sachet de levure
2 citrons

Réalisation:

Préchauffer le four à 150°C

Séparer les jaunes des blancs.

Dans un saladier, mélanger les jaunes, la peau de lait et le sucre.

Presser les citrons et ajouter le jus au mélange précédent.

Ajouter enfin la farine et la levure.

Monter les blancs en neige et ajouter délicatement ceux ci au mélange précédent.

Verser dans un moule à cake ou un moule à savarin et enfourner pour 50 minutes.

Faire cuire environ 15 minutes à 150°C puis augmenter la température à 180°C jusqu'à la fin de la cuisson.