

Cake au citron et elben

Ingrédients

125 gr de beurre fondu
250 ml de sucre
375 ml de farine
125 ml de elben (lait fermenté)
le zeste d'un citron
2 cs de jus de citron
1 cc de levure chimique
2 oeufs

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, le jus de citron et le elben

Incorporer le beurre

Verser dans le moule de votre choix

Cuire four chaud 180° environ 30 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>