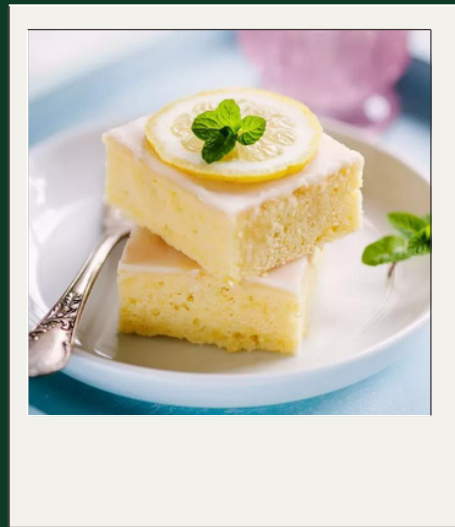


GÂTEAU VÉGÉTAL AU CITRON

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
8 Personnes

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 citrons jaunes non traités
- 100 g de margarine végétale
- 10 cl de lait de soja
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique



Préparations

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, le sucre en poudre, la fécule de maïs et la levure chimique dans un saladier.

Prélevez le zeste des citrons jaunes. Coupez les citrons en deux et pressez-les afin de récupérer leur jus.

Dans une casserole, faites fondre la margarine végétales avec les zestes et le jus des citrons jaunes.

Versez la margarine fondue dans la préparation puis ajoutez le lait de soja. Remuez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Huilez un moule à gâteau et versez-y la pâte.

Enfournez pendant 40 minutes.

Laissez tiédir le gâteau sur une grille à la sortie du four.

Démoulez puis servez saupoudré de sucre glace.