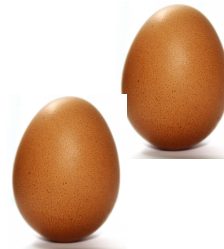


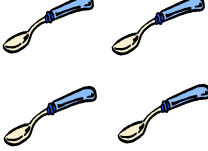



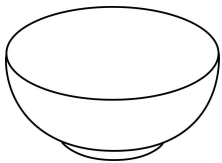
Recette DU LEMON DRIZZLE CAKE

Les ingrédients



 2 pots yaourt farine	 1 pots yaourt sucre +1/2 pour arroser	1 sachet de levure chimique	 4 c à soupe de lait	2 œufs	100g de beurre  1 jus et un zeste de citron
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les ustensiles



UN SALADIER

Un moule

une râpe

Un presse
citron

UNE CUILLERE
à soupe

Un FOUET

1 - Râper le zeste d'un citron.

2 - Mélanger farine, sucre, levure, le beurre fondu, les œufs, le lait et le zeste de citron.

3 - Verser la pâte dans le moule. Faire cuire 30 min à 180°C.

4 - Pendant la cuisson, presser le citron et mélanger avec le sucre.

5 - à la sortie du four : piquer le gâteau avec une fourchette. Verser le jus de citron et laisser refroidir.