

Cake fondant au jus de citron

Ingrédients

6 oeufs

250 gr de farine

4 sachets de levure **j'ai mis 3 sachets de 11 gr**

Sucre selon goût de 100 gr à plus

1/2 cc de sel

125 ml d'huile

125 ml de jus de citron

déco

amandes effilées

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver

Mélanger tous les autres ingrédients sauf les amandes

Incorporer délicatement les blancs à la pâte

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Parsemer d'amandes effilées

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

