**Cake au citron**

Ingrédients :

140 g huile végétale (tournesol ou colza)

5 œufs

280g de sucre

350 g de farine

22 g de levure chimique (2 sachets)

2 yaourts nature ou 200 g de fromage blanc ou crème fraiche épaisse

Zeste d’un citron

Préparation

Dans un saladier, mettre les œufs, huile végétale, yaourt, et le sucre. Mixer le tout à l’aide d’un mixeur plongeant ou un fouet.

Rajouter le zeste de citron, mélanger.  Rajouter la farine et la levure.

Homogénéiser le tout, mouler et cuire à 150° pendant 50 min.