

# Gâteau au citron facile



## Ingrédients nécessaires

citron : 1  
beurre : 50g  
sucre blanc : 150g  
farine : 150g  
levure chimique : 2cc

## Préambule

Tu connais peut-être déjà des recettes de gâteau au citron, mais celle-ci est vraiment facile. Tu vas voir qu'en quelques dizaines de minutes, tu obtiendras un gâteau au citron moelleux et savoureux.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Pour commencer, un adulte doit préchauffer le four à 180°C.  
Dans un saladier, casse les œufs et mélange-les avec la farine et la levure.



## Etape 2

Coupe le citron en 2 et presse-le.



### Etape 3

Demande à un adulte de récupérer le zeste du citron (la peau) après l'avoir rincé.



### Etape 4

Fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole.



### Etape 5

Mélange les zestes, le jus de citron et le sucre aux œufs battus précédemment.



### Etape 6

Ajoute le beurre fondu et mélange une nouvelle fois.



### Etape 7

Verse la pâte de ton gâteau dans un moule.



### Etape 8

Enfin, demande à un adulte de surveiller la cuisson du gâteau. Il doit cuire pendant 30 minutes à 180°C.

Une fois sorti du four, laisse le gâteau refroidir. Bonne dégustation !

