

Moelleux aux deux agrumes

25 mn de préparation

1 h de cuisson

Moule rectangulaire 35 * 20 cm / 20 parts

Ingrédients:

350 g de sucre en poudre

4 œufs

20 cl d'huile de tournesol linoléique

20 cl de lait

350 g de farine T80

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

zestes de 1 citron et 1 orange

Préparation:

Mettre à préchauffer le four à 150°C; thermostat 5

Verser dans un saladier profond le sucre

Séparer le jaune du blanc des œufs, rajouter le jaune au sucre et réserver les blancs

Mélanger, à la cuillère de bois, sucre et jaune jusqu'à obtention d'un mélange blanc

Incorporer délicatement l'huile et mélanger pour obtenir une pâte liquide homogène

Faire de même avec le lait

Rajouter, tout en remuant, farine et levure afin d'obtenir une pâte sans grumeaux

Monter les blancs en neige avec le sucre vanillé et les incorporer délicatement à la pâte

Incorporer les zestes du citron et de l'orange

Huiler, à l'huile de tournesol oléique, votre plat et fariner toutes les faces

Verser la pâte dans le plat et mettre au four 1 heure

Piquer le gâteau à 50 minutes afin d'ajuster le temps de cuisson

