

Gâteau moelleux au jus de fruits

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 300 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 16 cl d'huile
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 20 cl de jus de fruits
- ✓ 1 citron

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez le four à 150°C

Battre ensemble le sucre, la farine et la levure.

Y ajouter le jus de fruits, les oeufs et l'huile.

Ajoutez le zeste de citron et bien mélanger le tout.

Versez la préparation dans un moule beurré et faire cuire au four pendant 40min.

Piquez le gâteau avec la pointe d'un couteau au bout des 40 min,
si besoin remettre le gâteau 5 à 10 min supplémentaire

Bonne dégustation à toutes & tous !!