

LE GATEAU PORTUGAIS

J'ai pris cette recette parce que cela me rappelle les vacances au Portugal. Avec ma mamie, on en faisait tous les jours avec les bons œufs des poules.

Ingrédients



- 12 œufs
- 12 cuillères à soupe de sucre
- 12 cuillères de farine
- 1 citron
- 1 cuillère à café de levure

On prépare les œufs : on mélange d'un côté le jaune et de l'autre on monte le blanc en neige.



Ensuite on mélange le jaune, le blanc en neige, le sucre, la farine, le zeste du citron et la levure.



On met du beurre autour du moule, puis on y met la pâte.



On met le moule dans le four et on le fait cuire entre 35 min et 40 min à 180 degrés.



Le gâteau est fini !

