

CAKE CITRON VEGAN

(SANS OEUFS, SANS LAIT, SANS BEURRE)

INGRÉDIENTS

(pour un moule à cake de 20 cm) :

- 200 g de yaourt de soja (au citron facultatif)
- 80 ml de jus de citron + le zeste d'un citron
- 60 ml d'huile végétale
- 125 g de sucre
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Dans un récipient, mélangez les yaourts, le jus de citron ainsi que les zestes, l'huile et le sucre
3. Dans un autre récipient, mélangez et tamisez la farine et la levure chimique puis ajoutez le tout au mélange précédent.
4. Mélangez à nouveau l'ensemble rapidement sans trop travailler la pâte
5. Versez dans le moule à cake.
6. Enfourez pour 40 minutes à 1 heure environ (*la durée varie suivant les fours*).
7. Lorsqu'il est cuit, démoulez le cake immédiatement à chaud et filmez-le sans attendre* (*astuce infallible pour obtenir un cake d'un moelleux incomparable !*).
8. Laissez-le refroidir totalement dans son emballage en le déposant sur une grille plusieurs heures ou toute une nuit.

