

# Cake aux agrumes



## Ingrédients nécessaires

sucre blanc : 180g  
farine : 220g  
citron : 1  
orange : 1  
œuf : 3  
beurre : 100g  
levure chimique : 2cc

## Préambule

Miam, un cake sucré, et en plus aux agrumes ! Essaie donc cette petite recette sympathique proposée par Lapinou !

### 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

Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, mets la farine, le sucre, la levure et les œufs dans un grand saladier.



## Etape 2

Rince l'orange et le citron, puis découpe les zestes (petits morceaux de peau). Ajoute-les dans le saladier.



### Etape 3

Fais fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au micro-ondes.



### Etape 4

Ajoute le beurre fondu dans le saladier. Presse l'orange et le citron, puis ajoute leur jus.



### Etape 5

Mélange le tout avec un fouet manuel.



### Etape 6

Beurre ou huile un moule à cake et verse la préparation dedans.



### Etape 7

Demande à un adulte d'enfourner le cake pendant 40 minutes à 180°C puis de le démouler à la sortie du four. Bonne dégustation !

