

## Gâteau aux citrons

### Ingrédients

Pour un moule rond d'environ 21cm :

- 90g d'huile d'olive
- 65g de sirop d'érable
- 2 œufs
- 70g de farine bise ou complète
- 50g de son d'avoine
- 1 sachet de poudre à lever (15g)
- 2 citrons jaunes

### Comment procéder ?

- Fouetter l'huile d'olive, le sirop d'érable et les œufs
- Ajouter la farine, le son d'avoine et la levure
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène
- Ajouter les zestes et les jus de citrons
- Bien mélanger à nouveau puis verser dans votre moule
- Cuire 20 minutes au four à chaleur tournante



### Astuces :

- Démouler le gâteau rapidement pour plus de moelleux 😊
- Vous pouvez ajouter des framboises avant la cuisson pour donner un peu plus de couleur et de gourmandise
- À la place du son d'avoine vous pouvez utiliser des flocons d'avoine mixés
- Vous pouvez ajouter un peu de citron vert selon l'envie
- Un fois bien refroidi et couper vous pouvez le congeler

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊