



### **Cake citron - choco**

- 3 oeufs
- 2 fromages blancs
- 100 g de sucre roux
- 80 g de margarine
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron
- 150 g de pépites de chocolat (le cake est bien chargé en pépites...!)

Dans un saladier mélanger les oeufs avec les fromages blancs, le sucre et le beurre.

Mélanger la farine avec la levure que vous ajoutez peu à peu à la préparation précédente sans cesser de remuer.

Ajouter le zeste du citron et enfin le jus. Terminer par les pépites en remuant délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser cette préparation dans le moule recouvert de papier cuisson.

Enfourner dans un four chaud à 180°C pendant 50 min à 1h. En fonction de votre four, la cuisson peut-être plus ou moins longue.