Gâteau aux framboises

150 g
de farine

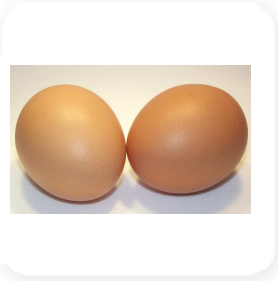
175 g
de sucre

½ sachet
de levure chimique

50
beurre

sucre glace pour
décorer (facultatif)

200 g
de framboises



2
oeufs

1 zeste et le jus
d'un citron bio ou
non traité

Préparation

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure , **le zeste de citron râpé et le jus de citron.**

ÉTAPE 3

Beurrer et fariner votre moule, puis y verser la pâte. Répartir harmonieusement les framboises par dessus. Trancher finement le beurre, puis le répartir sur les framboises. Enfourner au milieu du four pour 35 minutes.

ÉTAPE 4

Laisser le gâteau refroidir, démouler puis saupoudrer de sucre glace pour servir.