









Pour 8 personnes



Ingrédients

-  250g de farine
-  250g de sucre semoule
-  3 œufs
-  15 cl de vin blanc sec
-  1 paquet de levure
-  10 cl d'huile
-  Jus de citron plus le zeste
-  3 cuillères à soupe de rhum

Préparation

- 1- Mélangez les ingrédients en commençant par le sucre et les œufs puis l'huile, la farine, la levure, le vin blanc, le jus de citron et les zestes, une pincée de sel et le rhum,
- 2- Laissez reposer environ 2 heures,
- 3- Dans un moule à manqué beurré, versez la préparation
- 4- Mettre au four pendant 45 à 50 minutes à 150 °C (th.5)

<p>Nom : Fonction : Visa :</p>	<p style="text-align: center;">Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;">Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--