

## *Cake framboise-citron vert {au lait d'avoine}*

### *Pour 1 cake*

*3 œufs*

*200g de farine*

*100ml de lait d'avoine*

*75ml d'huile d'olive*

*75ml de jus de citron vert*

*150g de framboises*

*80g de sucre*

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un cul de poule ou tout autre récipient, mélangez les œufs et le sucre, ajoutez la farine, le lait d'avoine et l'huile d'olive, mélangez. Incorporez finalement le jus de citron vert et les framboises, versez la pâte dans le moule à cake et enfournez à 200°C pendant 45 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.