

Quatre quart à la bergamote

Ingrédients

2 œufs

100 g de sucre en poudre

100 g de farine

100 g de beurre fondu

1/2 sachet de levure chimique

1 citron bergamote

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu, mélangez. Incorporez le jus et le zeste râpé de la bergamote.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 30 à 45 minutes selon l'épaisseur de la pâte dans le moule.

Laissez refroidir avant de démouler.