

GATEAU EPONGE

2 oeufs

1 tasse de sucre

1 Tasse de FARINE

1 c. à thé de poudre magique

1 Pincé de sel

1/2 Tasse de lait chaud

2 c. à thé de Beurre

Essence au citron au goût.

Batire les oeufs

Ajouter le sucre

" Farine, poudre magique

Ajouter le lait chaud auquel vous
avez fait fondre le Beurre.

Faire cuire 30 min. à 375 F.