

Gâteau Éponge

2 oeufs
1 Tasse de sucre.
1 Tasse de farine
1 c à Thé poudre magique
1 pincé sel
1/2 Tasse de lait chaud
2 c à Thé de beurre
essence citron au goût

Battre les oeufs, ajouter le sucre.
Ajouter la farine et la poudre à magique
Ajouter le lait chaud dans lequel vous avez
fait fondre le beurre,
faire cuire 30 minutes à 350 degrés.