

Cake au citron

Ingrédients :

250 g de farine

180 g de sucre

150 g de beurre fondu

3 œufs

2 citrons

½ sachet de levure

Recette :

Faire mousser le sucre et le beurre en fouettant bien. Ajouter les œufs et bien mélanger.

Presser les 2 citrons et récupérer le jus et le mélanger avec la préparation sucre-beurre-œufs.

Ajouter petit à petit la farine-levure, tout en mélangeant constamment.

Faire cuire à 180°C pendant 30-40 min

Variante :

Pour un cake plus moelleux mettre 100g de farine et 200g de poudre d'amande.

Pour accentuer le goût du citron faire un glaçage sucre glace citron sur le gâteau une fois froid.