

Gâteau des anges au citron



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce gâteau est aussi léger et aérien qu'un gâteau de Savoie. Il constitue une base idéale pour un gâteau d'anniversaire avec un nappage au chocolat.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 1 citron - non traité
- 100 g de farine
- 50 g de féculé
- 1 sachet de levure
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 oeufs
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Tamisez ensemble la farine, la levure et la féculé. Mélangez-y le zeste finement râpé du citron.
- 2 Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C.
- 4 Fouettez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez à ces blancs le reste du sucre ainsi que le sucre vanillé. Le mélange doit être très ferme.
- 5 Incorporez cet appareil aux jaunes d'oeufs battus avec le sucre. Ensuite, ajoutez la farine et mélangez.
- 6 Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré et glissez-le au four pendant 40 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

