

Cake au citron



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 1 citron
- 200 g de farine
- 0,5 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 10 morceaux de sucre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Râpez le zeste du citron.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'oeufs puis battez-les en neige.
- 4 Dans un récipient, mélangez les jaunes avec le sucre, le beurre fondu, le zeste, la farine et la levure. Incorporez délicatement les blancs en neige.
- 5 Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et enfournez 35 à 40 minutes.
- 6 Pendant ce temps, pressez le citron. Mettez le jus obtenu dans une casserole avec 10 morceaux de sucre afin de réaliser un sirop.
- 7 Imbibez le gâteau de sirop à sa sortie du four.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur Certi'Ferme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

