

Cake au pamplemousse



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Un cake à tester, pour sa saveur inédite et acidulée !

Ingrédients

- 1 pamplemousse
- citron
- 200 g de farine - avec poudre levante
- 160 g de sucre
- 3 oeufs
- 80 g de beurre
- 1 mini boîte de lait concentré non sucré - ou 10 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un saladier, ajoutez le sucre au beurre mou. Battez énergiquement et versez les oeufs battus en omelette, le sel, le jus du pamplemousse et du demi citron (prélevez les zestes avant). Remuez bien, puis versez le lait.
- 3 Incorporez la farine et les zestes de pamplemousse et citron.
- 4 Beurrez un moule à cake et enfournez pour environ 30 minutes de cuisson.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

