

Cake à la clémentine

Ingredients
Cake
3 oeufs
2 clémentines
140g de sucre
160g de farine
80g de beurre fondu
55g de crème liquide entière
7g de levure chimique
Sirop d'imbibage
3 clémentines
100g de sucre glace

Cake

Prchauffer le four 180

Prlever le zest des 2 clmentines et le mlanger avec le sucre

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Incorporer le jus des clmentines

Puis verser le beurre fondu et mlanger

Verser la pte dans le moule cake beurr

Enfourner 40 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble le jus des clmentines et le sucre glace pour dissoudre le sucre

Verser chaud sur le cake

----> Pour +de saveur, emballer le cake dans du film alimentaire et laisser une nuit au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr