

Gâteau au citron

Ingredients
65g de beurre fondu
65ml de jus de citron
95ml de crème liquide entière
160g de sucre
190g de farine
5g de levure chimique
3 oeufs
le zest de 2 citrons bio de préférence
Sirop d'imbibage
40ml d'eau
65ml de jus de citron
60g de sucre

Gâteau

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 165C

Mlanger le sucre et le zest de citron pour bien armatiser le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu' blanchissement

Ajouter le jus de citron, la crme liquide et mlanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Verser le beurre fondu et mlanger

Enfourner pendant environ 50 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le jus de citron et le sucre jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout

A la sortie du four l'aide d'un pinceau, imbiber le geau avec le sirop

Laisser refroidir avant dgustation

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