

Cake au citron et pavot

Ingredients
3 oeufs
120g de sucre
210g de farine
11g de levure chimique
140g de beurre
2cuillère à soupe de graines de pavot
60g de jus de citron
le zest d'un citron

Étape de la recette

- Pour 6 8 personnes -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde

Blanchir ensemble les oeufs et le sucre.

Puis ajouter le beurre fondu, la farine, la levure, le jus de citron et le zest du citron

Et finir par les graines de pavot

Verser dans votre moule cake et enfourner pour environ 35 minutes

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