



Moelleux au citron

Ingredients

Gâteau

4gros oeufs
150g de beurre mou
140g de sucre
2 citrons bio
145g de farine
8g de levure chimique

Glaçage

14g de jus de citron
100g de sucre glace

Gâteau

- Pour un moule carré de 20cm -

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter ensemble le beurre, le zest des 2 citrons et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation blanchie et mousseuse

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser le jus des 2 citrons, la farine, la levure chimique et mélanger

Enfourner pendant 20 à 25 minutes

Glaçage au citron

Mélanger ensemble le sucre glace et le jus de citorn jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Napper le gâteau

Mettre au frais pour que la glaçage durcisse