

Cake au citron

Ingredients
Cake
65g de beurre
65g de jus de citron
le zest d'1 citron
190g de farine
3 oeufs
6g de levure chimique
95g de crème liquide entière
175g de sucre
Sirop d'imbibage
60g d'eau
40g de jus de citron
75g de sucre

Cake

- Pour un moule cake de 24cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Prchuaffer le four 180C

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

Verser les oeufs et fouetter jusqu' blanchissement

Ajouter le jus de citron et mlanger

Incorporer la crme liquide

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Verser le beurre refroidi et mlanger

Verser la pte dans le moule cake

Enfourner en baissant le four 165C, pendant 45 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 cake avec le sirop

Laisser refroidir avant de dguster

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