

**Ingrediënten**

pour un moule de 20 cm:

250 g de [mascarpone](#)

125 g de [yaourt](#) blanc non sucré

125 g de sucre

75 g de maïzena

3 oeufs

jus et zeste râpé d'un citron

une pincée de [sel](#)

---

**Recept**

Le gâteau au citron est très facile et rapide à préparer, tout d'abord préchauffé le four à 180 degrés.

Dans un bol, travaillez au fouet électrique les œufs avec le sucre et une pincée de sel jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

Ajoutez ensuite le mascarpone, le yaourt, maïzena, le jus et le zeste râpé d'un citron et travaillez tous les ingrédients pour bien les mélanger, veillez à ce qu'il n'y a pas de grumeaux.

Versez le mélange dans un moule à gâteau tapissé de papier sulfurisé (ou beurré et fariné si vous préférez) et faites cuire, laissez cuire le gâteau au citron environ 40-45 minutes, faites le test du cure-dent pour vous assurer que que le dessert est bien cuit en interne.

Une fois cuit, laissez le gâteau au citron sans farine refroidir complètement, puis posez-le dans un assiette de service. Si vous le souhaitez, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace.

Le gâteau au citron se conserve aussi bien à température ambiante que le réfrigérateur, je le préfère froid, sur envoyé encore plus le goût et la saveur du citron, c'est fabuleux!

---

**Bron**

**Recettes Mag**

<https://recettesmag.fr/patisserie/gateau-au-citron-sans-farine>

---

Info Martine Lycke 22/03/2020

In Kitchenaid mixen:  
10/15 tal minuten tot mooi wit  
4 kleine eitjes  
125 g suiker  
Snuifje zout

In andere kom  
250 g Mascarpone  
125 g Griekse Yoghurt  
75 g gezeefde Maïzena  
3 el Citroensap  
1 kl Citroenzeste

Vorm : 19 cm  
Oven : 180°C – 35 minuten



### Fotos

