

Ingrediënten

- 3 œufs
- 150 g de **sucre**
- 110 g de **farine**
- 2 zestes de **citron**
- 1 jus d'un gros **citron**
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de **beurre**



▮▮▮	Difficulté	Facile
✂	Préparation	15 mn
🕒	Cuisson	30 mn
🕒	Temps Total	45 mn

Recept

- 1 Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5). Faites **fondre** le beurre au **bain-marie**.
 - 2 **Hachez** les **zestes** de citron et pressez le jus du citron.
 - 3 Cassez les œufs dans un saladier et **fouettez**-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez pour obtenir un mélange homogène, ajoutez les **zestes** et le jus de citron. Mélangez une nouvelle fois.
- 🔪** **Pour finir**
Versez le tout dans un moule à cake et faites cuire 30 minutes.

Bron

LE JOURNAL DES
FEMMES

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/338034-cake-moelleux-au-citron>

19/02/2013

Fotos

