

CAKE AU CITRON



Ingrédients :

- 125 g de farine
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre demi-sel
- 2 œufs
- 2 citrons bio
- 1/2 sachet de levure

Matériel :

- 1 râpe ou 1 zesteur
- 1 assiette
- 1 presse-agrume
- 1 balance
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 bol en verre
- 1 cuillère en bois
- 1 tamis
- 1 moule à cake
- papier cuisson

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Râpez le zeste d'un citron puis pressez les deux citrons.
3. Fouettez les œufs, le sucre, le jus et le zeste de citron.
4. Faites fondre le beurre. (Attention pas de plastique ni de métal dans le four micro-ondes!)
5. Ajoutez à la préparation le beurre fondu, la farine et la levure tamisées. Mélangez bien.
6. Chemisez le moule avec du papier cuisson. Versez la préparation dans le moule.
7. Enfournez pour 20 minutes de cuisson environ.