

CAKE AU CITRON VERT

Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 35 minutes



80 gr de beurre – 80 gr de sucre glace – 2 œufs – le zeste de 2 citrons verts – 80 gr de farine – ½ paquet de levure chimique – 1 dl de jus de citron vert



- Mettre le beurre en pommade
- Ajouter le sucre glace et les œufs. Battre énergiquement
- Ajouter les zestes puis la farine tamisée mélangée à la levure chimique
- Ajouter le jus de citron vert
- Verser dans un moule à cake beurré et cuire à fous doux 150 – 170°C (Th. 5/6) pendant 35 minutes