

ATELIER CUISINE



Ⓞ Particularité de la recette : Gâteau moelleux aux citrons

On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients. Parfait pour le goûter des enfants (et des grands).

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min / Thermostat 6 ou 180°C

Cuisson au four !

Ingrédients :

- > 125 g de beurre
- > 125 g de sucre
- > 125 g de farine
- > 1 pincée de sel
- > 1 sachet de levure chimique
- > 2 œufs
- > 2 citrons

Déroulement :

Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à que le mélange soit crémeux.

Incorporez ensuite les œufs 1 à 1 en **mélangeant** entre chaque ajout.

Râpez ensuite le zeste d'un citron et **ajoutez**-le à la préparation.

Prélevez le jus des citrons et incorporez-le.

Mélangez la farine, la levure chimique et le sel puis **versez** le tout dans la préparation au citron.

Versez la pâte dans un moule à fond rond que vous aurez **beurré** et **saupoudrez** d'un peu de sucre au préalable.

Au four 30 minutes à 180°C.

BONNE DEGUSTATION