Gâteau moelleux au citron

Un gâteau tendre au jus et au zeste de citron, nappé d'un glaçage fin. Acidulé et parfumé.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 3 citrons non traités
- 170 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de beurre mou
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre glace

Préparation

1. Prélever le zeste de 2 citrons et le mettre dans le bol avec le sucre.
   10 sec / vitesse 10
2. Ajouter le beurre et les œufs.
   40 sec / vitesse 4
3. Ajouter le jus de 2 citrons, la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 4
4. Cuire 40 minutes à 170°C dans un moule à cake beurré.
5. Mélanger le sucre glace avec le jus du dernier citron et napper le gâteau refroidi.

Le conseil de Tiha
Roule les citrons sur le plan de travail avant de les presser, ils donneront plus de jus.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.