

CAKE au CITRON

Recette Michel du 15/02/2014

Ingrédients pour 3 moules (env. 18 personnes)

- 300 gr de farine tamisée
- 350 gr de sucre en poudre
- 6 œufs (que vous aurez sortis du frigo bien avant)
- 260/280 gr de beurre fondu refroidi
- 2 zestes de citron

- + Un peu de sucre glace et de Jus de citron
- + Gelée de fruits



REALISATION

- Blanchir le sucre et les œufs entiers
- Ajouter délicatement la farine tamisée et les zestes
- puis le beurre fondu refroidi

- Beurrer les moules – En tamiser le fond avec du papier sulfurisé
- Remplir avec la préparation –
- Enfourner à 180° env. 25/30 min.

- Préparer le glaçage : délayer le sucre glace avec le jus de citron

- Sur les cakes cuits, ajouter de la gelée de fruits fondue et Terminer en répartissant le glaçage

