

GÂTEAU CITRON AMANDE



Temps de préparation: 8mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g Beurre mou en morceaux
- 170g Farine
- 1 sachet Levure chimique
- 300g Sucre
- 5 Oeufs
- 200g Amande entière émondées
- 30g Fécule de patate
- 4 Zeste de citron
- 110g Jus de citron
- pour la déco Sucre glace

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°, beurrer le moule.

-

Mettre dans le bol, la farine, la levure mélanger 10 secondes/ vitesse 3. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Sans laver le bol, mettre les amandes avec 200g de sucre, mixer 10 secondes/ vitesse 8. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Sans laver le bol, mettre dans le bol le zeste de citron avec 100g de sucre mixer 15 secondes / vitesse 10. Racler le fond avec une spatule.

- Installer le fouet: Ajouter les œufs et mélanger 5 minutes / vitesse 3.

-

Rajouter le mélange de farine et levure et le mélange amande sucre dans le bol puis mélanger 2 minutes / vitesse 4.

-

Rajouter le jus de citron et mélanger 1 minute / vitesse 3.

-

Enlever le fouet et transvaser la pâte dans le moule.

-

Placer au four pour 40-50 minutes. A la fin de la cuisson laisser le gâteau dans le four éteint en laissant la porte du

four ouverte pendant 10 minutes.

- Sortir le gâteau le mettre sur une grille attendre qu'il refroidisse puis saupoudrer de sucre glace.