

GÂTEAU AU CITRON



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 2h - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 300g Sucre en poudre
- 2 à 3 Citrons jaunes
- 70g Fécule de maïs
- 3 Oeufs
- 170g Lait
- 1cc bombée Levure chimique
- 30g Sucre glace
- 260g Farine de blé
- 70g Huile de tournesol

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Beurrer un moule
 - Zester et presser les citrons. Mettre le sucre et les zestes dans le bol puis pulvériser 10 sec / vitesse 10.
 - Ajouter la farine, la fécule de maïs, l'huile de tournesol, 80g de jus de citron, les oeufs, le lait, la levure chimique puis mélanger 30 sec 7 vitesse 5.
 - Verser dans le moule
 - Enfourner 35 à 45 minutes à 180°
- Laisser reposer 10 minutes dans le moule avant de le démouler