

GÂTEAU CITRON & AMANDE ULTRA MOELLEUX



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 200g Beurre
- 170g Farine
- 30g Fécule de pomme de terre
- 1 sachet Levure chimique
- 200g Amandes émondées
- 300g Sucre
- 4 (30g) Zeste de citron
- 5 Oeufs
- 4 (110g) Jus de citron
- 20g Sucre Glace

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
Beurrer le moule de 26cm de diamètre
- Mettre dans le bol, 170g farine, 30g fécule de pomme de terre, le sachet de levure chimique mélanger 10 sec/ vitesse 3. Réserver dans un récipient.
- Mettre dans le bol les 200g d'amandes, 200g de sucre et le zeste de citron mixer 10 sec / vitesse 8. Ajouter au mélange précédent.
- Placer le fouet: Ajouter les 200g de beurre mélanger 2 min / vitesse 3.
Ajouter les 5 oeufs et mélanger 5 min / vitesse 3.
Ajouter le mélange des poudre que vous avez réservé 2 min / vitesse 4.
- Ajouter le jus des 4 citrons (environ 110g) et mélanger 1 min / vitesse 3.
- Enlever le fouet: Transférer le mélange dans le moule puis enfourner 40 - 50 minutes à 180°
- Ouvrir le four, couvrir le gâteau avec une feuille de cuisson et le faire cuir à nouveau 10 minutes à 180°.
- A la fin de la cuisson éteindre le four et laisser le gâteau avec le four ouvert 5 minutes.
- Laisser refroidir le gâteau puis saupoudrer de sucre glace