

Gâteau au citron dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min



Les Courses

50 g de beurre mou ♥ 150 g de sucre ♥ 150 g de farine
1 sachet de levure chimique ♥ 12,5 cl de lait ♥ 2 oeufs
le jus et le zeste d'un citron ♥ 2 cc de sucre



Le matériel

1 moule à cake de 22 cm beurré (non beurré si en silicone)
1 batteur électrique



La Préparation

Préchauffez le four à 170°.

Dans une jatte, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à en faire une mousse bien blanche.

Mélangez les oeufs et le lait.

Dans la jatte contenant la crème au beurre, versez en alternant la farine et la levure chimique et l'ensemble oeufs-lait.

Ajoutez le zeste de citron (*je ne mets pas le zeste pour mon fils qui préfère sans ...*).

Enfournez 45 minutes.

Sortez du four et imbibe le gâteau du jus de citron additionné de sucre.

Laissez refroidir dans le moule.