

# Cakes citron et amande, version TMX

Pour 6 petits cakes :

200 g de sucre

120 g de beurre pommade

le zeste d'un citron bio

4 oeufs

150 g de farine

1 jus de citron (50 g environ)

$\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique

Amandes effilées



\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans le bol du Thermomix, mettre le beurre, le sucre et le zeste du citron. Mixer quelques secondes, pour rendre la préparation homogène.
- Ajouter ensuite les oeufs et le jus de citron et mixer de nouveau 5 à 6 secondes.
- Ajouter enfin la farine tamisée avec la levure et mixer le tout. Le mélange doit être bien lisse. Racler les parois du bol et remixer encore quelques secondes, pour homogénéiser le tout.
- Verser la pâte dans un petit moule à cake (beurré et fariné, si pas en silicone) ou des moules individuels (idem pour le graissage...). Parsemer d'amandes effilées et cuire 25 à 30 minutes (suivant le four), en vérifiant la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau ou d'un pic en bois.
- A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

*Dans le cas d'un cake entier, ne pas hésiter à l'emballer dans du film alimentaire jusqu'à complet refroidissement, ce qui lui permet de garder tout son moelleux et son humidité.*

