

Cake au citron

Pour 6 mini cakes (ou 1 gros cake) :

Ingrédients :

- 110g de farine pour gâteaux
- 110g de maïzena
- 115g de sucre
- 100g de beurre
- 4 oeufs
- 100g de crème fraîche épaisse
- 2cl de lait
- 1 cuillère à café d'arôme citron

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter la crème avec le lait et bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu avec l'arôme et bien mélanger.
6. Ajouter la farine avec la maïzena et bien mélanger.
7. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four environ 1h environ.

