



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



### Cake à la marmelade de citrons

Voici un cake très british pour votre 5 o'clock tea. En Angleterre, on le réalise habituellement avec de la marmelade d'oranges amères, j'ai voulu innover en utilisant de la marmelade de citrons et c'est un délice. Ce cake est très rapide à réaliser.



#### INGREDIENTS :

150 g de beurre  
150 g de sucre roux de canne  
3 œufs  
225 g de farine à levure incorporée  
150 g de marmelade de citron de D-Gustation  
1 càc d'arôme naturel de vanille  
1 pincée de sel

#### PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du robot ou dans un bol, mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

Ajouter les œufs et continuer à battre.

Ajouter la farine et le sel, mélanger.

Ajouter enfin la marmelade et la vanille et mélanger.

Verser dans un moule à cake et enfourner pour environ 40 minutes.

Une lame de couteau insérée au centre du cake doit ressortir sèche.

**Les Délices de Mimm**

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>