

GATEAU MOELLEUX AU CITRON

Liste des ingrédients

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 2 citrons non traités
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Etapas de la recette

1. Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux, ajoutez-y les oeufs un par un puis mélangez
2. Râpez le zeste et prélevez le jus des deux citrons, rajoutez à la préparation en mélangeant
3. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel puis ajoutez le tout à la préparation en mélangeant légèrement
4. Beurrez et sucrez deux petits moules à charnière de 16 cm ou un seul moule de 18 à 22 cm puis répartissez-y la pâte
5. Enfouez à 180° pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.