



Cake au citron

Ingredients

- 200g de farine Mélissa avec levure
- 100g de beurre fondu
- 100g de sucre
- 4 oeufs
- 1 citron jaune

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre au micro-onde.
3. Laver le citron et râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Couper ensuite le citron en deux et le presser pour en recueillir le jus.
4. Mélanger la farine et le sucre. Ajouter les œufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus du citron.
5. Verser la préparation dans un moule à cake et cuire 40min.
6. Laisser refroidir le cake avant de démouler.

