

Gâteau au citron



Ingédients

- 130 g de beurre
- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 citrons
- 100 g de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre.

Ajouter les œufs un à un et mélanger après chaque œuf.

Ajouter la levure et la farine et mélanger.

Ajouter le jus d'un citron et mélanger.

Verser la pâte dans un plat ou des moules individuels.

Pour le glaçage, mélanger le sucre glace avec le jus d'un demi citron et verser sur le gâteau.

Enfourner pour 10 à 15 min.

Bon appétit !!!