

Mini-cakes citronnés (recette Astrid)

Allumez le four à 180°

175 gr de farine

175 gr de sucre

175 gr de beurre ramolli

4 oeufs

1 sachet de levure chimique (11 gr)

2 càs de lait

Les zestes d'un citron + le jus

Puis 40 gr de sucre glace et de nouveau un jus de citron pour la finition*

Le cake ou les mini-cakes

Dans un cul de poule, mélangez au batteur le beurre bien ramolli avec le sucre

Ajoutez les oeufs 1 par un

Puis le lait

Incorporez la farine et la levure

Terminez par les zestes et le jus de citron

Beurrez le moule à cake (même en silicone, moi je beurre)

Enfournez pour 40/45 mn

Pendant ce temps préparez le glaçage* :

Faites fondre 40 gr de sucre glace dans un jus de citron

Vérifiez la cuisson du cake avec un pique en bois

Sortez le cake du four et imbibe-le du sirop de glaçage. Remettez au four pendant 5 mn (four éteint encore chaud ou faites cette opération 5 mn avant la fin de la cuisson)

J'ai (presque) suivi la recette à la lettre, un petit plus : 2 gouttes d'arôme citron dans la pâte (je suis très citron-citronné), un petit moins, j'ai divisé les proportions en 2 : 6 cakes taille muffins et 2 micro (la dernière photo)

Le fait d'imbibes les cakes chauds permet au sirop de bien les humidifier.

Remettez au four (moi j'ai éteint le four et laissé 5mn ainsi). En refroidissant, il se forme une légère croûte citronnée, puis on découvre le moelleux de la pâte.

Un régal.....