

Petits cakes citronnés pour une bonne rentrée

Allumez le four à 180°

175 gr de farine

175 gr de sucre

175 gr de beurre ramolli (surtout pas fondu mais à température ambiante)

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 (un moule à cake de 22/23 cm ou des petits moules en papier siliconé)

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 imbitez-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)