Cake de Sophie : cake au citron, au gingembre et au whisky

Ingrédients
- 3 œufs
- 125 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre GLACE
- 160 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 150 g de citron confits
- 50 g de gingembre confit
- 2 cuillères à soupe de whisky (facultatif)

- Préchauffez le four à 240°C
- Taillez le citron et le gingembre confits en morceaux. Mettez-les dans un bol et versez le whisky dessus.
- Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre ramolli en pommade. Ajoutez les œufs un par un puis incorporez la farine et la levure. Laissez reposer au minimum 30 minutes.
- Egouttez les citrons et le gingembre tout en conservant le jus. (farinez-les : facultatif) Incorporez-les délicatement à l'appareil.
- Versez dans un moule, en forme de coeur pour la saint valentin :-)
- Commencez la cuisson à 240°C pendant 5 minutes puis continuez à 180°C pendant 40 minutes.
- A la sortie du four, versez le jus au whisky sur le cake.