



Gâteau citron



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



8



préparation
5 à 10 minutes



Préparation

Placer votre moule Orfée sur la plaque perforée et préchauffer le four à 180°C.
Avec Thermomix :

- 2 citron jaune non traité
(zeste et jus)
- 180 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre mou
- 4 œufs
- 200 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- 3 c. à soupe de sucre glace

Déclinaison :

Ajouter 50g de graine de pavot
pour varier les plaisir



Sans thermomix :

- Dans un saladier, mélangez le sucre et les zestes de citron.
- A l'aide d'un batteur électrique, incorporer le beurre mou et fouetter jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajouter ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Verser la farine, le sel et la levure chimique.
- Ajouter la moitié du jus de citron et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Verser la pâte dans le moule.
- Reprendre à partir de l'étape 4 de la version avec Thermomix.

