

Un gâteau d'anniversaire... à déguster au parc !

Gâteau au citron tout moelleux

200g de sucre glace
200g de farine
1 sachet de levure
1 cuillère à soupe de bicarbonate de sodium
25cl de crème liquide ou semi-épaisse
3 oeufs
1 citron (pour son zest et son jus)

Préchauffez votre four à 150°.

Tamisez ensemble la farine, le sachet de levure, le bicarbonate et le sucre glace au-dessus d'un saladier. Faites un puit au milieu de votre appareil et versez-y les 3 oeufs légèrement battus, la crème et le zest de citron. Battez au fouet électrique jusqu'à ce que la texture soit bien homogène (environ 2 minutes non-stop). Puis, versez le jus de citron. Battez encore un peu, puis versez votre appareil dans un moule beurré et mettez-le au four, à mi hauteur, pendant 45 à 55 minutes à 150°.

NB : Vous pouvez remplacer le citron par l'orange !

Observation

Les quantités :

| | |
|---------------------------|--------------|
| 200 grammes de ... | mais 1 oeuf |
| 1 sachet de ... | 1 orange |
| 1 cuillère à soupe de ... | 1 citron ... |
| 25 cl de ... | |

Observation

L'impératif

Tamiser ⇒ Tamise
 Tamisez
Verser ⇒ Verse
 Versez
Battre ⇒ Bats
 Battez
Mettre ⇒ Mets
 Mettez
Faire ⇒ Fais
 Faites