

Le gâteau au citron d'Anne

RV balade à Rigny le Ferron le 09/06/2014

Ingrédients:

- . 1 et 2/3 verre de farine
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 verre et 1/2 de sucre
- 125g de beurre
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à thé bien tassées de zeste de citron
- 1/4 de verre de lait et
- 1/2 verre de jus de citron

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer un moule à cake. Mélanger dans un bol la farine, le sel et la levure chimique. Dans un grand bol, battre le beurre et un verre de sucre. Ajouter les œufs un à un. Ajouter le zeste de citron et ajouter le mélange farine petit à petit en alternant avec le lait et 1/4 de verre de jus de citron. Verser dans le moule et cuire près d'une heure.
- Faire un sirop en mélangeant 1/2 verre de sucre avec 1/4 de verre de jus de citron et faire fondre à feu doux.
- Quand le cake est cuit, le sortir du four et faire des trous avec un cure-dent ou une brochette en bois. Verser le sirop sur le gâteau petit à petit pour le faire pénétrer. Démouler quand le gâteau est froid.