

RECETTE DU GATEAU AU CITRON

Niveau : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Nombre de parts : 12

Calories par part : 299 kcal

Ingrédients :

- 300g de sucre en poudre
- 2-3 citrons jaunes non traités, zeste et jus
- 70g de fécule de maïs
- 3 œufs
- 17cl de lait
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 30g de sucre glace
- 260g de farine de blé
- 70g d'huile de tournesol



Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 180°C. Huiler et fariner un moule en couronne 22-24 cm de diamètre ou tout autre plat à gâteau, puis réserver.
- 2- Presser et zester les citrons. Mettre le sucre et le zeste de 2 citrons dans le bol du robot puis pulvériser 10 secondes.
- 3- Ajouter la farine, la fécule de maïs, l'huile de tournesol, 8cl de jus de citrons, les œufs, le lait et la levure chimique, puis mélanger. Transvaser la pâte dans le moule préparé.



- 4- Enfourner et cuire 35-45 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laisser reposer dans le moule pendant 10minutes avant de démouler sur un plat de service. Laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre glace avant de servir (option)



Et voilà, bon goûter !!

**Miam !
Miam !**