

Cake au citron



Ingrédients :



5 OEUFS



210 gr SUCRE



120 ml JUS DE CITRON



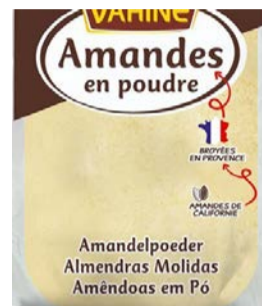
LEVURE CHIMIQUE



200 gr BEURRE FONDU



180 gr FARINE



70 gr POUDRE D'AMANDE

Ustensiles :



FOUET



BALANCE



BOL



MICRO ONDE



MOULE



FOUR

Préparation :

Faire fondre le beurre.



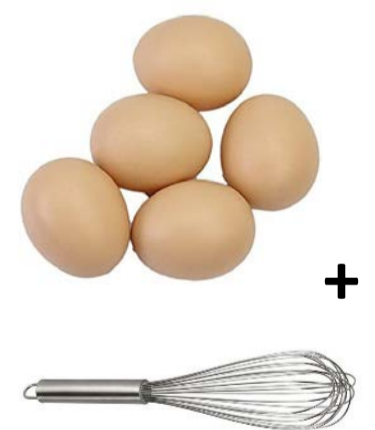
Commencez par faire fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre en poudre.



Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amande et la levure.



Ajouter les oeufs



Zester le citron et mélanger



Beurrer et fariner le moule



Verser la préparation



Enfourner 40 min à 170°

