



RECETTE CAKE AU CITRON DE MADO

- farine :.....200 gr
- sucre semoule.....150 gr
- levure chimique.....1/2 sachet
- œufs.....4
- beurre fondu.....100 gr
- citron.....1

PREPARATION

- préchauffer le four à 180° (thermostat 6)
- beurrer un moule à cake d'environ 30 cm
- fondre le beurre au bain-Marie (ou micro ondes)
- râper la peau du citron
- couper le citron en 2 et presser fort

PREPARATION DE LA PÂTE

- mélanger la farine , le sucre, la levure, puis les œufs 1 à 1, le beurre fondu et le zeste de citron

CUISSON

* au four pendant 40 minutes