

Cake au citron

Pour 6 mini cakes (ou 1 gros cake) :

Ingrédients :

- 230g de farine pour gâteaux
- 150g de sucre
- 70g de beurre
- 4 oeufs
- 130g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café d'arôme citron

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème et le sucre.
4. Ajouter le beurre fondu avec l'arôme et bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule puis faire cuire au four 1h15 environ.

