

Gâteau au citron



Ingrédients nécessaires

citron : 2
beurre : 40g
lait : 1 verre(s)
levure chimique : 1cc
farine : 140g
sucre blanc : 130g
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Le citron est un fruit très acide, mais marié avec du sucre, on peut en faire un très bon gâteau. Voici comment...

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer ton four à 200°C. Puis, rince tes deux citrons. Choisis-en de préférence des non traités.



Etape 2

Verse 50 grammes de sucre dans un saladier et ajoute les œufs ainsi que les zestes des deux citrons que tu viens de rincer.



Etape 3

Fais fondre le beurre à feux doux dans une casserole.



Etape 4

Mélange la farine et la levure.



Etape 5

Ajoute le beurre dans le mélange avec les œufs, puis la farine et la levure. Mélange tout au batteur électrique.



Etape 6

Verse la pâte dans un moule qui passe au four et fais cuire le gâteau 20 minutes à 200°C.



Etape 7

Une fois que le gâteau est cuit, sors-le du four et laisse-le refroidir avant de le démouler. Une fois qu'il est démoulé, mélange le jus des deux citrons aux 80 grammes de sucre restants. Etale ce mélange sur le gâteau.



Etape 8

Laisse sécher un peu et voilà, c'est prêt ! Bonne dégustation !

