

Gâteau citron amandes



Ingrédients nécessaires

farine : 40g
poudre d'amandes : 100g
citron : 2
œuf : 3
sucre blanc : 80g
levure chimique : 2cc

Préambule

Tu as peut-être déjà essayé de cuisiner un gâteau au citron, mais qu'en est-il d'un gâteau au citron et aux amandes ? Essaie donc !

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 170°C. Puis, demande à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs.



Etape 2

Ensuite, ajoute le sucre dans les jaunes et demande à un adulte d'utiliser un batteur électrique pour les mélanger jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux



Etape 3

Ajoute ensuite la farine, la levure, les amandes, le jus des citrons. Demande à un adulte de faire des petits morceaux de zeste (peau) de citron et de les ajouter. Puis, demande-lui également de mélanger le tout au batteur.



Etape 4

Rince les batteurs : ils vont te servir à présent pour faire monter les blancs en neige...



Etape 5

Ajoute les blancs en neige au mélange précédent et remue délicatement pour ne pas les casser.



Etape 6

Verse la pâte à gâteau dans un moule et demande à un adulte de faire cuire ton gâteau environ 25 minutes, à 170°C.



Etape 7

Une fois la cuisson terminée, il suffit de démouler et de laisser refroidir. C'est prêt !

