

GATEAU MOELLEUX AU CITRON

RECETTE N°2481

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 120 g de farine
- 75 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- Sirop:
- 3 citrons + 2 zestes
- 75 g de sucre
- 6 c à soupe de rhum

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- moule à manqué
- casserole
- fouet électrique
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Mélanger sucre et oeufs.
02. Ajouter la farine, le beurre ramolli, la levure, le zeste râpé des 3 citrons.
03. Mettre cette pâte dans un moule à manqué (22 cm) beurré et fariné.
04. Faire cuire à four moyen (th 5) 20 mn.
05. Pendant ce temps, préparer le sirop: presser le jus des trois citrons, le mettre dans une casserole avec le rhum, les sucre et les 2 zestes coupés en losanges; laisser bouillir quelques minutes.
06. Démouler le gâteau, l'arroser de sirop chaud.
07. Décorer avec les losanges.

NOTES PERSONNELLES
