

Moelleux au citron (sans lactose)



- 80 g farine
- 40 g maïzena
- 130g sucre
- 80 g beurre (facultatif)
- 4 œufs
- 1 citron non traité (zeste+jus)

Séparez blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez jaunes+sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et après ajouter le jus + zeste citron

Ajoutez beurre fondu (facultatif), farine+maïzena.

Fouettez -pâte homogène et légèrement mousseuse.

Battez blancs en neige, incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez pâte dans moule beurré et fariné.

Cuire 20/25 minutes à 180°/200°.



Août 2014