

Cake au citron



Il y a bien un gâteau que j'adooore c'est le gâteau au citron, cette saveur est vraiment...irrésistible. Et puis j'avais envie d'un gâteau simple, gourmand, facile et léger à la fois. De plus depuis très longtemps j'avais envie d'un gâteau au citron donc voilà...un délicieux cake au citron à ma façon. Léger car il est sans beurre, moelleux parce qu'il y a de la Maïzena, savoureux parce qu'il est bien parfumé en citron. Ce cake nous refait tomber en enfance pour notre plus grand plaisir !

Pour un cake d'environ 6-8 personnes

Ingrédients:

210g d'oeufs (soit environ 3-4 oeufs)

210g de sucre

105g de farine

105g de Maïzena

1 sachet de levure chimique

200g de fromage blanc à la vanille (soit 2 fromages)

40g de jus de citron

1 pincée de sel

Sucre glace pour servir

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez longuement les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le sel puis les fromages blancs à la vanille et homogénéisez la pâte.

Incorporez alors la farine et la levure tamisées par-dessus. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Enfin ajoutez le jus de citron et mélangez de nouveau.

Beurrez légèrement un moule à cake et versez-y la pâte. Enfournez pour 40-45min. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche. Sortez le cake du four, laissez-le bien refroidir avant de le démouler.

Entreposez le cake environ 30min à 1H au réfrigérateur avant de saupoudrez du sucre glace dessus et de le déguster.