



Un petit plaisir pour le week-end (et pourquoi pas le reste de la semaine)... Le cake au citron est bon en dessert, en goûter, bref, tout le temps!



6



50 min



Cake au citron

Préparation

10 min

Cuisson

40 min

Ingédients

150 g de **sucre**

2 **citrons** (zeste et jus)

1 paquet de **levure chimique**

Glaçage :

Jus d'un demi-citron

100 g d'**huile neutre**

4 **œufs**

200 g **farine**

Zeste d'un **citron**

150 g de **sucre glace**

- Préchauffez votre four à 170°.
- Dans un grand bol, travaillez le zeste des deux citrons avec le sucre.
- Ajoutez l'huile et les œufs. Battez bien.
- Incorporez lentement la farine et la levure.
- Ajoutez le jus de citron et mélangez une dernière fois.
- Mettez la pâte dans un moule à cake beurré et mettez au four pendant 40 min.
- Piquez le cake avec un cure-dent pour vérifier sa cuisson (le cure-dent doit ressortir propre).
- Quand il est cuit, filmez le cake pour qu'il reste moelleux et humide.
- Quand il est froid, mélangez le zeste de citron et le sucre glace et plaquez-en partout sur le cake.