

Gâteau magique au citron

Pour changer du traditionnel gâteau magique à la vanille, je vous propose celui au citron. J'ai découvert un livre de recettes uniquement de gâteaux magiques. Je vous en ferais profiter au fur et à mesure de mes essais.



Ingrédients:

1 citron

125 g de beurre

4 oeufs

120 g de sucre en poudre

115 g de farine

50 cl de lait

1 pincée de sel

Préparation:

1- Laver et zester le citron. Le presser et réserver.

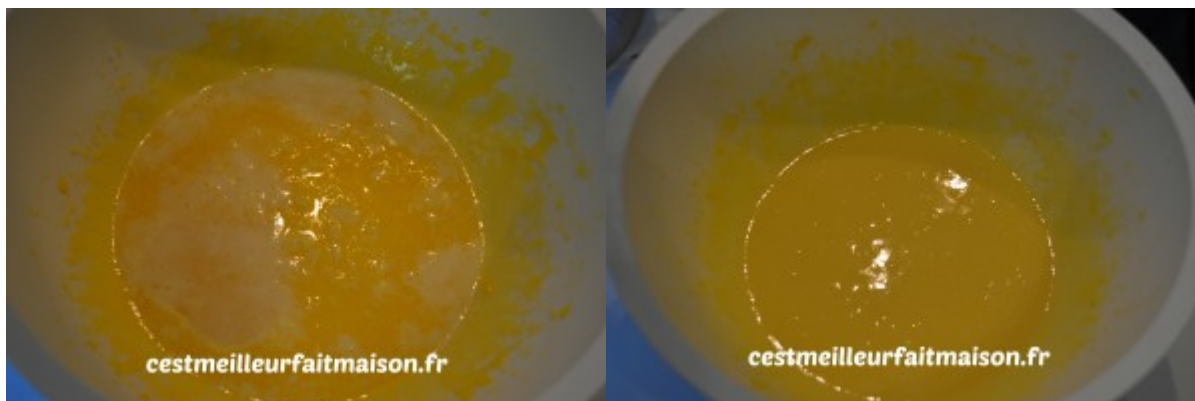
2- Faire fondre le beurre.



2- Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes et le sucre.



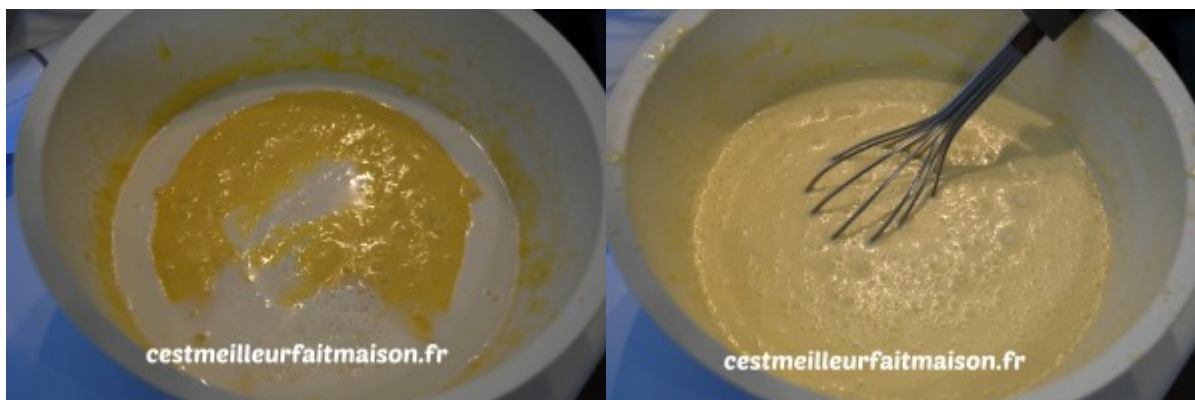
Verser le beurre et mélanger.



Ajouter les zestes, le jus de citron et la farine.



Et le lait. Bien mélanger.



3- Préchauffer le four à 150°C.

Monter les blancs en neige ferme en ajoutant une pincée de sel.



4- Ajouter, en trois fois, les blancs à la préparation précédente. Mélanger au fouet.



5- C'est très liquide mais tout est normal. Verser dans un moule, le moule tablette de Guy Demarle pour moi, et enfourner pour 50 min.



Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr





[cestmeilleurfaitmaison,fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)