

Cake citron sans gluten

 maviecaramel.fr/cake-citron-sans-gluten

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Difficulté : facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **150 g** de sucre
- Zeste de deux citrons
- **35 g** de beurre fondu
- **3** œufs
- **170 g** de farine sans gluten
- **6 g** de levure sans gluten
- **110 g** de poudre d'amande
- **85 g** de crème liquide
- **80 g** de jus de citron

Matériels

- Une moule cake de 27 cm
- Fouet
- Zesteur
- Un tamis

Ingrédients

- **150 g** de sucre
- Zeste de deux citrons
- **35 g** de beurre fondu
- **3** œufs
- **170 g** de farine sans gluten
- **6 g** de levure sans gluten
- **110 g** de poudre d'amande

- **85 g** de crème liquide
- **80 g** de jus de citron

Matériels

- Une moule cake de 27 cm
- Fouet
- Zesteur
- Un tamis

A savoir avant de commencer

| Pour un démoulage facile, chemisez votre moule de papier sulfurisé ou beurrez et farinez votre moule.

| Si vous souhaitez un cake moelleux, le filmer immédiatement à la sortie du four.

| Pour avoir un joli cake homogène et gonflé, ne pas trop travailler la pâte lors de l'ajout de la farine et levure.

La recette

| Dans un saladier versez le sucre avec le zeste de citron et mélanger.

| Ajoutez le beurre fondu ainsi que les œufs puis mélangez.

| Versez la farine, la levure et la poudre d'amande tamisées

| Versez la crème puis mélangez le jus de citron.

| Remplissez votre moule chemisé ou graissez votre appareil à cake.

| Faites cuire dans un four préchauffé à 160 ° pendant 60 minutes.