

Recette du gâteau moelleux au citron

Les ingrédients :



125 g de beurre ramolli



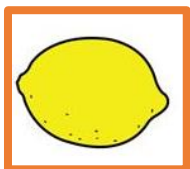
125 g de sucres



125 g de farine



2 œufs



2 citrons non traités



1 sachet de levure chimique

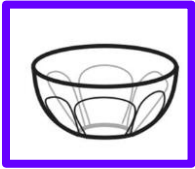


1 pincée de sel

Les ustensiles :



un four



un saladier



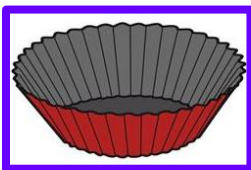
un batteur



une râpe



un presse agrume

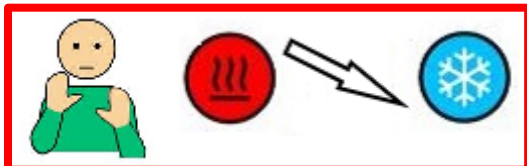


un moule

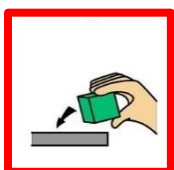
Les actions :



Mélanger



Laisser refroidir



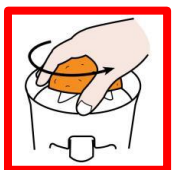
Mettre



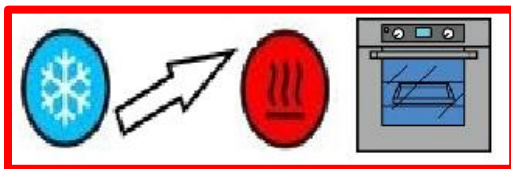
Battre



Râper



Presser

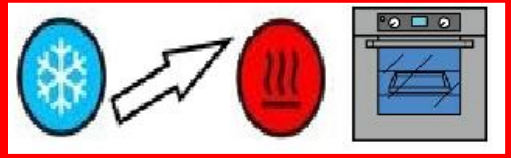


Préchauffer



Enfourner

Recette du gâteau moelleux au citron

1.  _____ 180°C

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 5-6).

2.   _____  

Dans un saladier, battre le beurre ramolli avec le sucre.

3.  _____ 

Ajouter les œufs un à un puis mélanger.

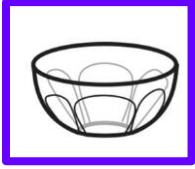
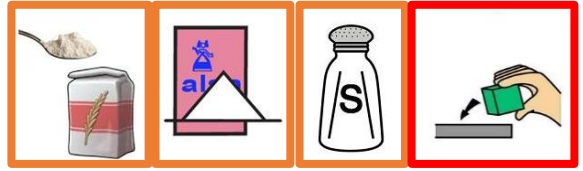
4.  _____   

Avec une râpe, râper les deux citrons et ajouter les zestes à la préparation.

5.  _____   

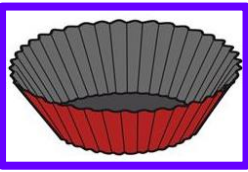
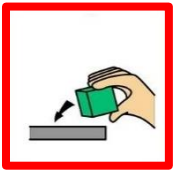
Avec un presse agrume, presser les deux citrons et ajouter le jus à la préparation.

6.



Mélanger la farine, la levure et le sel puis ajouter dans le saladier.

7.



Verser la pâte dans le moule.

8.

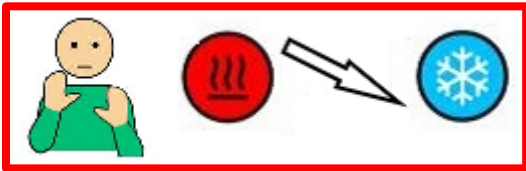


180°C (Th 5-6)



Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

9.



Laisser refroidir avant de démouler.