Cake au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

200 g de beurre, mou

200 g de sucre

1 pincée de sel

4 œufs

1 citron, non traité, zeste

200 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé ou le beurrer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une préparation aérée. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Ajouter le zeste de citron.

Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la préparation en mélangeant.

Verser la pâte dans le moule préparé. Enfourner le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 1 h

Laisser refroidir légèrement le cake, le démouler puis le laisser refroidir complètement.

Accessoires

Grille

Moule à cake, longueur 25-28 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019