

LEMON CAKE

Ingrédients :

3 œufs à température ambiante (150g)
150g de sucre glace
150g de farine type 55
125g de beurre doux
70g de jus de citron (environ un citron et demi)
Les zestes d'un citron non traité
1/2 teaspoon de levure chimique

Pour le sirop au citron :

75g d'eau
30g de sucre en poudre
10g de jus de citron
Vous pouvez remplacer ce sirop par de la marmelade de citron !

Préchauffez le four à 160° chaleur tournante avec une grille au milieu.

Faites fondre 125g de beurre au micro-ondes. Ajoutez 150g de sucre glace et les zestes d'un citron (à la micro plane !!!), et mélangez bien à la cuillère magique ou avec un petit fouet :